叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 剩菜剩饭及其利用方法(left-over Foods And How To Use Them) 000001

2. 剩菜剩饭及其利用方法(left-over Foods And How To Use Them) 000002

3. 剩菜剩饭及其利用方法(left-over Foods And How To Use Them) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

剩菜剩饭及其利用方法(Left-over foods and how to use them)

[left] - ['əʊvə(r)] [fuːdz]
Left - Over Foods
左边 - 超过 食物

剩菜剩饭

[ænd; ənd] [haʊ] [tuː; tə] [juːz] [ðem; ðəm]
and How to Use Them
和 如何 到 使用 他们

以及如何使用它们

[wɪð] [sə'dʒestʃənz] [rɪ'gɑːdɪŋ]
With suggestions regarding
和 建议 关于

就此提出建议

[ðə; ði] [ˌprezə'veɪʃ(ə)n] [ɒv; əv]
the preservation of
这 保存 的

保存

[fuːdz] [ɪn] [ðə; ði]
foods in the
食物 在 这

食物

[həʊm]
home
家

家

['rɪt(ə)n] [baɪ] [ɪ'lɪzəbəθ] [əʊ] . ['hɪlə(r)]
Written by ELIZABETH O . HILLER
书面 经过 伊丽莎白 哦 . 希勒

作者：伊丽莎白·O·希勒

[fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [mə'kreɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ˌsiː 'əʊ] .
for the McCray Refrigerator Co .
为了 这 麦克雷 冰箱 合作 .

为 McCray 冰箱公司

['kɛndəlˌvɪl] , [ˌɪndi'ænə]
KENDALLVILLE , INDIANA
肯德尔维尔 , 印第安纳州

印第安纳州肯德尔维尔

['kɒpiraɪt] , -
COPYRIGHT , 1910
版权 , -

版权所有，1910年

[mə'kreɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ˌsiː 'əʊ] .
McCRAY REFRIGERATOR CO .
麦克雷 冰箱 一氧化碳 .

麦克雷冰箱公司

['kɛndəlˌvɪl] , [ɪnd] .
KENDALLVILLE , IND .
肯德尔维尔 , IND .

印第安纳州肯德尔维尔

[left] - ['əʊvə(r)] [fuːdz]
Left - over foods
左边 - 超过 食物

剩菜

[ænd; ənd]
and
和

和

[haʊ] [tuː; tə][juːz][ðem; ðəm]
how to use them
如何 到 使用 他们

如何使用它们

[aɪ] ['kænɒt] [seɪ] [ðæt] [aɪ][ˌɔːltə'geðə(r)] [ə'griː] [wɪð] [ðə; ðɪ] ['steɪtmənt] ,
I cannot say that I altogether agree with the statement ,
我 不能 说 那 我 共 同意 和 这 陈述 ,

我不能说我完全同意这种说法。

“ [skræps][ɑː(r); ə(r)]['æksɪdənts][tuː; tə][biː; bi]['teɪkən][keə(r)][ɒv; əv] , [nəʊ] [daʊt] ,
“ Scraps are accidents to be taken care of , no doubt ,
“ 碎屑 是 事故 到 是 已采取 关心 的 , 不 怀疑 ,

“毫无疑问，废料是需要处理的意外事故，

[bʌt; bət][ðə; ðɪ] ['veri] [lɑːst]['ɒbdʒɪkts][ɒn] [wɪtʃ] [tuː; tə] [bɪ'stəʊ] ['aɪðə(r)] [ɪk'spens] [ɔː(r)]['leɪbə(r)] .
but the very last objects on which to bestow either expense or labor .
但 这 非常 最后的 对象 在 哪个 到 赐给 任何一个 费用 或者 劳动 .

但却是最后才会投入金钱或精力的对象。

” [ðə; ðɪ] “ [skræps] ” [ɔː(r)] “ [left] - ['əʊvə(r)] ” ['bɪts][ɒv; əv] [fuːd] [ðæt] [ə'kjuːmjəleɪt] [ɪn][ðə; ðɪ] ['ævərɪdʒ]
” The “ scraps ” or “ left - over ” bits of food that accumulate in the average
” 这 “ 碎屑 ” 或者 “ 左边 - 超过 ” 比特 的 食物 那 积累 在 这 平均的
['haʊshəʊld] ,
household ,
家庭 ,

“普通家庭中积累的‘残羹剩饭’或‘剩余食物’，

[ɑː(r); ə(r)] ['wɜːðɪ] [ɒv; əv][kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd] [wɪð] ['lɪt(ə)l]['leɪbə(r)][ænd; ənd] [ɪk'spens] [ɑː(r); ə(r)]
are worthy of consideration and with little labor and expense are
是 值得 的 考虑 和 和 小的 劳动 和 费用 是
[kən'vɜːtəb(ə)l]['ɪntuː][ðə; ðɪ][məʊst]['pælətəb(ə)l]['vaɪəndz] .
convertible into the most palatable viands .
敞篷车 进入 这 最多 可口的 菜肴 .

值得考虑，只需少量劳动和费用即可将其转化为最美味的菜肴。

[ðeə(r)] [ɪz]['ɔːlweɪz] [sʌm; səm]['leɪbə(r)] [ə'tendənt] [ɒn] ['eni] [ænd; ənd][ɔːl] ['haʊshəʊld] ['djuːtiz] ,
There is always some labor attendant on any and all household duties ,
那里 是 总是 一些 劳动 服务员 在 任何 和 全部 家庭 职责 ,

任何家务劳动都离不开体力劳动。

[fɔː(r); fə(r)][wiː; wi][hæv; həv][ɔːl] ['lɜːnɪd] [ðæt] [ðə; ðɪ] [ɜːl] [ɒv; əv] ['tʃestəfiːld] ['ʌtə] [ə; eɪ] [greɪt] [truːθ]
for we have all learned that the Earl of Chesterfield uttered a great truth
为了 我们 有 全部 学习 那 这 伯爵 的 切斯特菲尔德 说出 一个 伟大的 真相
[wen] [hiː; hi] [sed] ([ə'weɪ] [bæk] [ɪn][ðə; ðɪ] 17th ['sentʃəri]) ,
when he said (away back in the 17th century) ,
什么时候 他 说 (离开 后退 在 这 17th 世纪) ,

因为我们都了解到，切斯特菲尔德伯爵在17世纪说过一句至理名言：

“ [wɒt'evə(r)] [ɪz] [wɜːθ] ['duːɪŋ] [æt; ət][ɔːl] , [ɪz] [wɜːθ] ['duːɪŋ] [wel] .

“	Whatever	is	worth	doing	at	all	,	is	worth	doing	well	.
“	任何	是	值得	正在做	在	全部	,	是	值得	正在做	出色地	.

凡是值得做的事，都值得做好。

” [ai][hæv; həv] [dɪ'skʌvəd] [ðæt] [ðɪs] [əʊld]['mæksɪm] [ə'plaɪz] [tuː; tə] ['haʊshəʊld] ['mænɪdʒmənt] [æz; əz]

”	I	have	discovered	that	this	old	maxim	applies	to	household	management	as
”	我	有	发现	那	这	老的	格言	适用	到	家庭	管理	作为

[wel] [æz; əz][ɔːl]['ʌðə(r)][vəʊ'keɪʃənz] .

well	as	all	other	vocations	.
出色地	作为	全部	其他	职业	.

“我发现这句古老的格言不仅适用于其他所有职业，也适用于家庭管理。”

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] ['keələs] ['tɒsɪŋ] [tə'geðə(r)][ɒv; əv] “ [left] - ['əʊvə(r)] ” [fuːd] [ænd; ənd] ['gɪvɪŋ] [ðə; ði]

It	is	the	careless	tossing	together	of	“	left	-	over	”	food	and	giving	the
它	是	这	粗心	抛掷	一起	的	“	左边	-	超过	”	食物	和	给予	这

[kri'eɪʃ(ə)n] [wen] ['fɪnɪʃt] ,

creation	when	finished	,
创建	什么时候	完成的	,

这是把“剩菜剩饭”随意地混在一起，做好后就端上桌。

[ə; eɪ] [neɪm] [kwaɪt][æz; əz] [ˌʌnə'træktɪv] [æz; əz][ɪt'self] , [ðæt] [hæz; həz] [kɔːzd] [ðɪs] [greɪt] [æn'tɪpəθi] [səʊ]

a	name	quite	as	unattractive	as	itself	,	that	has	caused	this	great	antipathy	so
一个	姓名	相当	作为	不吸引人	作为	本身	,	那	有	导致	这	伟大的	反感	所以

['prevələnt] [ə'mʌŋ] ['piːp(ə)l] ,

prevalent	among	people	,
流行	之中	人们	,

一个和它本身一样令人反感的名字，正是这个名字引起了人们如此强烈的反感。

[fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] [ɔː(r)] [pɑː'teɪkɪŋ] [ɒv; əv] “ [meɪd] - [ʌp] ” ['dɪʃɪz] .

for	serving	or	partaking	of	“	made	-	up	”	dishes	.
为了	服务	或者	参与	的	“	制成	-	向上	”	菜肴	.

用于盛放或享用“自制”菜肴。

[hæʃ] , [ɪt'self] , [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [mʌtʃ] [ə'bjuːzd] [tɜːm] [æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [ðʌs] [nemd] .

Hash	,	itself	,	is	a	very	much	abused	term	as	well	as	the	mixture	thus	named	.
哈希	,	本身	,	是	一个	非常	很多	受虐	学期	作为	出色地	作为	这	混合物	因此	命名	.

“哈希”一词本身以及由此命名的混合物都是被滥用的词汇。

[ðɪs] ['lɪt(ə)l] [bʊk] [ɒv; əv]['helpf(ə)l] [sə'dʒestʃənz] [hæz; həz] [biːn] ['keəfəli] [prɪ'peəd] [ænd; ənd] [ɪf]

This	little	book	of	helpful	suggestions	has	been	carefully	prepared	and	if
这	小的	书	的	有帮助	建议	有	到过	小心	准备	和	如果

['fɒləʊd] [baɪ][ðə; ði] ['haʊswaɪf] ,

followed	by	the	housewife	,
随后	经过	这	家庭主妇	,

这本小册子提供了许多实用建议，经过精心编写，如果家庭主妇们能够遵循这些建议，

['fɔːtʃənət] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [rɪ'siːv] [wʌn] ,

fortunate	enough	to	receive	one	,
幸运	足够的	到	收到	一	,

有幸收到一个，

[ʃiː; ʃi] [wɪl] [faɪnd] [ɪ'miːdiət] [help] ['əʊvə(r)][sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] “ [rʌf] ['pleɪsɪz] ” [tuː] ['ɒf(ə)n] [faʊnd] [ɪn]

she	will	find	immediate	help	over	some	of	the	“	rough	places	”	too	often	found	in
她	将要	寻找	即时	帮助	超过	一些	的	这	“	粗糙的	地方	”	也	经常	成立	在

[ðə; ði] ['deɪli] [ruː'tiːn] [ɒv; əv] [haʊs] [wɜːk] ,

the	daily	routine	of	house	work	,
这	日常的	常规	的	房子	工作	,

她将立即获得帮助，解决日常家务中经常遇到的一些“棘手问题”。

[weə(r)] [ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][fɔ:(r); fə(r)] [sʌtʃ] ['dju:tiz][hæz; həz] [bi:n] ['lɪmɪtɪd] .

where	the	preparation	for	such	duties	has	been	limited	.
在哪里	这	准备	为了	这样的	职责	有	到过	有限的	.

在这些职责的准备工作有限的情况下。

['stʌdi] [ðə; ði]['tʃæptə(r)][ɒn] “ [haʊ] [tu:; tə] ['meʒə(r)] ['ækjərətli] , [ænd; ənd] [kəm'baɪnɪŋ] [ɪn'gri:diənts] ,

Study	the	chapter	on	“	How	to	Measure	Accurately	,	and	Combining	Ingredients	,
学习	这	章	在	“	如何	到	措施	准确	,	和	结合	原料	,

学习“如何准确测量和混合配料”这一章节，

” [ænd; ənd][ɔ:l][ðə; ði]['ʌðə(r)z][ænd; ənd][ju:; jʊ] ['kænɒt] [feɪl][tu:; tə] [lɜ:n] , ['θʌrəli] ,

”	and	all	the	others	and	you	cannot	fail	to	learn	,	thoroughly	,
”	和	全部	这	其他的	和	你	不能	失败	到	学习	,	彻底	,

以及其他所有人，你不可能不彻底地学习，

[ðə; ði]['les(ə)n] “ [left] - ['əʊvəz][ænd; ənd] [haʊ] [tu:; tə][ju:z][ðem; ðəm] .

the	lesson	“	Left	-	Overs	and	How	to	Use	Them	.
这	课	“	左边	-	局	和	如何	到	使用	他们	.

课程“剩菜剩饭及其利用方法”。

” [tu:; tə] ['mɑ:kɪt] [ænd; ənd][keə(r)][fɔ:(r); fə(r)] [fu:d]

”	To	Market	and	Care	for	Food
”	到	市场	和	关心	为了	食物

“食品市场及照护”

['evri] [wʌn] [si:m] [tu:; tə][hæv; həv] “ [ə; eɪ] [wei] [ɒv; əv][ðeə(r)] [əʊn] ” [fɔ:(r); fə(r)] ['mɑ:kɪtɪŋ] [ænd; ənd]

Every	one	seems	to	have	“	a	way	of	their	own	”	for	marketing	and
每一个	一	似乎	到	有	“	一个	方式	的	他们的	自己的	”	为了	营销	和

['teɪkɪŋ] [keə(r)][ɒv; əv] [fu:d] .

taking	care	of	food	.
采取	关心	的	食物	.

每个人似乎都有自己独特的食品营销和处理方式。

[ðeə(r)] [ɑ:(r); ə(r)] , [haʊ'evə(r)] ,

There	are	,	however	,
那里	是	,	然而	,

然而，也存在一些问题。

[bʌt; bət] [tu:] ['meθədz] [ɒv; əv] ['mɑ:kɪtɪŋ] [ænd; ənd][bʌt; bət][wʌn]['prɒpə(r)] [wei] [tu:; tə] [teɪk] [keə(r)][ɒv; əv]

but	two	methods	of	marketing	and	but	one	proper	way	to	take	care	of
但	二	方法	的	营销	和	但	一	恰当的	方式	到	拿	关心	的

[fu:d] .

food	.
食物	.

但有两种营销方式，而正确的食品保鲜方法只有一种。

[wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] ['meθədz] [ɒv; əv] ['mɑ:kɪtɪŋ] [ɪz] [ðæt] ['fɒləʊd] [baɪ][ðə; ði] [frentʃ] [ænd; ənd]['meksɪkən]

One	of	the	methods	of	marketing	is	that	followed	by	the	French	and	Mexican
一	的	这	方法	的	营销	是	那	随后	经过	这	法语	和	墨西哥

['haʊski:pə(r)] ;

housekeeper	;
管家	;

其中一种营销方法是法国和墨西哥管家所采用的方法；

[ðæt] [ɪz] , ['baɪɪŋ] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]['deɪli] [ni:dz] [ænd; ənd][nəʊ][mɔ:(r)] .

that	is	,	buying	just	enough	for	the	daily	needs	and	no	more	.
那	是	,	购买	只是	足够的	为了	这	日常的	需求	和	不	更多的	.

也就是说，只购买日常所需用量，不多买。

[ðə; ði]['ʌðə(r)] ['meθəd] [ɪz] [ðæt] [ɪn] [vəʊg] [ɪn][ə'merɪkə] [ænd; ənd] ['ɪŋgləənd] .

The	other	method	is	that	in	vogue	in	America	and	England	.
这	其他	方法	是	那	在	时尚	在	美国	和	英格兰	.

另一种方法是目前在美国和英国流行的方法。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['baɪɪŋ] [prə'vɪʒ(ə)nz][ɪn] [lɑːdʒ] [k'wɒntɪtɪz] ([ɪn][sʌm; səm][keɪsɪz] ['həʊlseɪl]) ['flaʊə(r)] ,

It	is	buying	provisions	in	large	quantities	(	in	some	cases	wholesale	)	flour	,
它	是	购买	条款	在	大的	数量	(	在	一些	案例	批发的	)	面粉	,

它大量采购面粉等物资（有时是批发），

['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['æplz] [baɪ][ðə; ði]['bærəl] , ['bʌtə(r)][baɪ][ðə; ði]['fɜːkɪn] , [kænd] [gʊdz] [baɪ][ðə; ði] [keɪs] ,

sugar	and	apples	by	the	barrel	,	butter	by	the	firkin	,	canned	goods	by	the	case	,
糖	和	苹果	经过	这	桶	,	黄油	经过	这	小桶	,	罐装	商品	经过	这	案件	,

糖和苹果按桶出售，黄油按桶出售，罐头食品按箱出售。

[saɪdz][ɒv; əv]['beɪkən] , [həʊl] [hæmz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

sides	of	bacon	,	whole	hams	,	etc	.
侧面	的	熏肉	,	所有的	火腿	,	ETC	.

培根片、整只火腿等等。

[bəuθ] ['meθədz] [hæv; həv][ðeə(r)] [əd'væntɪdʒ] .

Both	methods	have	their	advantages	.
两个都	方法	有	他们的	优势	.

两种方法各有优势。

[ðə; ði][wʌn] [ə'dɒptɪd] [baɪ][ðə; ði]['pruːd(ə)nt] ['haʊswaɪf] [wɪl] [biː; bi] [ðæt] [wɪtʃ] [best] [suːts][ðə; ði]

The	one	adopted	by	the	prudent	housewife	will	be	that	which	best	suits	the
这	一	已采用	经过	这	谨慎	家庭主妇	将要	是	那	哪个	最好的	西装	这

[kən'dɪʃ(ə)nz]['ʌndə(r)] [wɪtʃ] [ʃiː; ʃi][laɪvz; lɪvz] ;

conditions	under	which	she	lives	;
状况	在下面	哪个	她	生活	;

精明的家庭主妇会选择最适合自己生活条件的办法；

[ðə; ði] ['ɪnkʌm] , [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði]['fæməli] , [ænd; ənd][ðə; ði] [kən'viːnjənsɪs] [prə'vaɪdɪd][fɔː(r); fə(r)]

the	income	,	the	size	of	the	family	,	and	the	conveniences	provided	for
这	收入	,	这	尺寸	的	这	家庭	,	和	这	便利设施	假如	为了

['stɔːrɪŋ] [prə'vɪʒ(ə)nz] .

storing	provisions	.
存储	条款	.

收入、家庭规模以及储存物资的便利条件。

[weə(r)] [ðə; ði]['fæməli][ɪz] [smɔːl] [ænd; ənd][ðə; ði] [həʊm] [ɪz][æn; ən] [ə'pɑːtmənt] ,

Where	the	family	is	small	and	the	home	is	an	apartment	,
在哪里	这	家庭	是	小的	和	这	家	是	一个	公寓	,

如果家庭成员不多，而且住的是公寓，

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪ'kwɪpt] [wɪð] [ə; eɪ] [faɪn] [lɑːdʒ] [glɑːs] - [ɔː(r)][taɪl] - [laɪnd] [mə'kreɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ,

if	it	is	equipped	with	a	fine	large	glass	-	or	tile	-	lined	McCray	refrigerator	,
如果	它	是	配备	和	一个	美好的	大的	玻璃	-	或者	瓦	-	衬里	麦克雷	冰箱	,

如果它配备了一台精美的大型玻璃或瓷砖内衬的麦克雷冰箱，

[ðə; ði]['prɒbləm][ɒv; əv] [prɪ'zɜːrv] [fuːd] [ɪz][nɒt] ['dɪfɪkəlt] ([siː] ['tʃæptə(r)][ɒn][keə(r)][ɒv; əv][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]

the	problem	of	preserving	food	is	not	difficult	(	see	chapter	on	Care	of	Refrigerator
这	问题	的	保存	食物	是	不是	难的	(	看	章	在	关心	的	冰箱

, [peɪdʒ] -) .

,	page	10	)	.
,	页	-	)	.

食物保藏的问题并不难（参见冰箱保养章节，第 10 页）。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [smɔːl] ['fæməli] ,

For	the	small	family	,
为了	这	小的	家庭	,

对于小家庭来说，

['baɪɪŋ] [dʒʌst] [wɒt] [ɪz] ['niːdɪd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [deɪ] [ænd; ənd][nəʊ][mɔː(r)][ɪz][ðə; ði][best] .

buying	just	what	is	needed	for	the	day	and	no	more	is	the	best	.
购买	只是	什么	是	需要	为了	这	天	和	不	更多的	是	这	最好的	.

只买当天需要的物品，不要买多，这样最好。

[ðɪs] ['meθəd] , [dʌz] , [haʊ'evə(r)] , [rɪ'kwaɪə(r)][məʊst]['keəf(ə)l] [θɔ:t] ,

This	method	,	does	,	however	,	require	most	careful	thought	,
这	方法	,	做	,	然而	,	要求	最多	小心	想法	,

然而，这种方法确实需要非常仔细的思考。

[ænd; ənd] ['veri] ['ækjərət] ['estɪmeɪts] [mʌst; məst][bi:; bi] [meɪd] [baɪ][ðə; ði] ['haʊswaɪf] ,

and	very	accurate	estimates	must	be	made	by	the	housewife	,
和	非常	准确的	估算	必须	是	制成	经过	这	家庭主妇	,

家庭主妇必须做出非常准确的估算。

[lest] [ʃi:; ʃi] [bai] [mɔ:(r)][ðæn; ðən][ʃi:; ʃi][kæn; kən][ju:z][ænd; ənd] [ˌðeə'baɪ] [sə'steɪn] [greɪt] [weɪst] .

lest	she	buy	more	than	she	can	use	and	thereby	sustain	great	waste	.
免得	她	买	更多的	比	她	能	使用	和	从而	维持	伟大的	浪费	.

以免她购买超过自己所需，从而造成巨大浪费。

[ˌhɪər'ɪn] [laɪz][ðə; ði] [nə'sesəti] [fɔ:(r); fə(r)] ['haʊski:pə(r)] [ɪn]['dʒen(ə)rəl] ['hævɪŋ] [ə; eɪ]['betə(r)] ['nɒlɪdʒ]

Herein	lies	the	necessity	for	housekeepers	in	general	having	a	better	knowledge
在此处	谎言	这	必要性	为了	管家	在	一般的	拥有	一个	更好的	知识

[ɒv; əv] [fu:d] ['vælju:z] .

of	food	values	.
的	食物	值	.

因此，一般来说，家庭主妇/主夫需要对食物的营养价值有更好的了解。

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [lɑ:dʒ] ['fæməli] [wɪð] [ə; eɪ] ['dʒenərəs] ['ɪnkʌm] , [ænd; ənd] [weə(r)] [kəʊld] ['stɔ:rɪdʒ]

For	the	large	family	with	a	generous	income	,	and	where	cold	storage
为了	这	大的	家庭	和	一个	慷慨的	收入	,	和	在哪里	寒冷的	贮存

[prə'vɪʒ(ə)nz][ɑ:(r); ə(r)] [meɪd] ,

provisions	are	made	,
条款	是	制成	,

对于收入丰厚的大家庭，以及有冷藏设施的家庭来说，

['baɪɪŋ] [ɪn] [lɑ:dʒ] [k'wɒntɪtɪz] [ɪz][baɪ][fɑ:(r)][ðə; ði][məʊst][ˌi:kə'nɒmɪk(ə)l] ['meθəd] [tu:; tə] ['fɒləʊ] .

buying	in	large	quantities	is	by	far	the	most	economical	method	to	follow	.
购买	在	大的	数量	是	经过	远的	这	最多	经济	方法	到	跟随	.

大量购买无疑是最经济实惠的方法。

['evri] ['haʊski:pə(r)] [ʃʊd; ʃəd][du:; də][hɜ:(r); hə(r)] [əʊn] ['mɑ:kɪtɪŋ] [ɪf] ['pɒsəb(ə)l] ;

Every	housekeeper	should	do	her	own	marketing	if	possible	;
每一个	管家	应该	做	她	自己的	营销	如果	可能的	;

如果可能的话，每个管家都应该自己做市场推广；

[ʃi:; ʃi] [ˌðeə'baɪ] [bɪ'kʌmz] [ə'kweɪntɪd] [wɪð] [ðə; ði] ['mɑ:kɪt] [ænd; ənd] ['mɑ:kɪt] [praisiz] , [meɪks] [hɜ:(r); hə(r)]

she	thereby	becomes	acquainted	with	the	market	and	market	prices	,	makes	her
她	从而	变成	熟人	和	这	市场	和	市场	价格	,	制作	她

[sə'lekʃən] ,

selections	,
选择	,

她由此熟悉了市场和市场价格，并做出选择。

['baɪɪŋ] ['lɪt(ə)l][ɔ:(r)] [mʌtʃ] [æz; əz][ðə; ði] [keɪs] [rɪ'kwaɪəz] .

buying	little	or	much	as	the	case	requires	.
购买	小的	或者	很多	作为	这	案件	需要	.

根据实际情况酌情购买少量或大量物品。

[ɪn] [ðɪs] [wei] [ʃi:; ʃi] [wɪl] [su:n] [lɜ:n] [ðə; ði] [əd'væntɪdʒ] [geɪnd] [baɪ][ðə; ði] [frentʃ] [ænd; ənd]['meksɪkən]

In	this	way	she	will	soon	learn	the	advantages	gained	by	the	French	and	Mexican
在	这	方式	她	将要	很快	学习	这	优势	获得	经过	这	法语	和	墨西哥

['haʊski:pə(r)] - ['meθədz] .

housekeepers	'	methods	.
管家	-	方法	.

这样，她很快就会了解法国和墨西哥管家工作方法的优势。

[ðə; ði]['lætə(r)] ['kæriz] [hɜː(r); hə(r)]['deɪli] [sə'plaɪz] [həʊm][ɪn][ə; eɪ][rɪ'septək(ə)l] [meɪd] [ɒv; əv][ə; eɪ] [gʊəd]

The	latter	carries	her	daily	supplies	home	in	a	receptacle	made	of	a	gourd
这	后者	携带	她	日常的	补给品	家	在	一个	容器	制成	的	一个	葫芦

['həʊldɪŋ] [les] [ðæn; ðən][ə; eɪ] [kwɔːt] ,

holding	less	than	a	quart	,
保持	较少的	比	一个	夸脱	,

后者用一个容量不到一夸脱的葫芦容器装着她每天的必需品带回家。

[waɪl] [ðə; ði]['fɔːmə(r)] [dʌz] [nɒt] ['hezɪteɪt] [tuː; tə] [baɪ] [smɔːl] ['pɔːʃənz] [ɒv; əv][bɜːdz] , [fɪʃ] , [miːts] ,

while	the	former	does	not	hesitate	to	buy	small	portions	of	birds	,	fish	,	meats	,
尽管	这	以前的	做	不是	犹豫	到	买	小的	部分	的	鸟类	,	鱼	,	肉类	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

etc	.
ETC	.

而前者则毫不犹豫地购买少量禽类、鱼类、肉类等。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ɒbviəs] [ðæt][ðə; ði] ['fɒrən] ['meθədz] [ʃəʊ] [ðə; ði]['greɪtə(r)] [ɪ'kɒnəmi] .

It	is	obvious	that	the	foreign	methods	show	the	greater	economy	.
它	是	明显的	那	这	外国的	方法	展示	这	更大的	经济	.

很明显，国外的方法更经济。

[ə; eɪ] [wɜːd] [ɒn] [fuːd] [ɪn]['siːz(ə)n]

A	Word	on	Food	in	Season
一个	单词	在	食物	在	季节

时令食物赏析

[fuːd] [ɪz][æt; ət][ɪts] [best] [wen] [ɪn]['siːz(ə)n] .

Food	is	at	its	best	when	in	season	.
食物	是	在	它是	最好的	什么时候	在	季节	.

食物应季时味道最佳。

[ðə; ði] [praɪs] [ɪz][æt; ət][ɪts] ['mɪnɪməm] [ænd; ənd][ðə; ði]['fleɪvə(r)][ænd; ənd]['kwɒlətɪ][ɔːl] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi]

The	price	is	at	its	minimum	and	the	flavor	and	quality	all	that	can	be
这	价格	是	在	它是	最低限度	和	这	味道	和	质量	全部	那	能	是

[dɪ'zaɪəd] .

desired	.
想要的	.

价格最低，味道和品质也完全符合预期。

[aʊt] [ɒv; əv]['siːz(ə)n] , [ɔːl] [fuːd] [bɪ'kʌmz] [ə; eɪ] ['lʌkʃəri] [ænd; ənd][ɪz] ['lækɪŋ] [ɪn]['fleɪvə(r)][æz; əz] [wel]

Out	of	season	,	all	food	becomes	a	luxury	and	is	lacking	in	flavor	as	well
出去	的	季节	,	全部	食物	变成	一个	奢华	和	是	缺乏	在	味道	作为	出色地

[æz; əz]['kwɒlətɪ] .

as	quality	.
作为	质量	.

非当季食物都会变成奢侈品，而且味道和品质都会下降。

[ðə; ði] ['prɒvɪdənt] ['haʊskiːpə(r)] [wɪl] [teɪk] [əd'vɑːntɪdʒ] [θruː] [ðə; ði][jɪə(r)] , [ɒv; əv] [fruːts] [ænd; ənd]

The	provident	housekeeper	will	take	advantage	through	the	year	,	of	fruits	and
这	普罗维登特	管家	将要	拿	优势	通过	这	年	,	的	水果	和

['vedʒtəb(ə)lz] ,

vegetables	,
蔬菜	,

精打细算的管家一年四季都会享用水果和蔬菜。

[wen] ['siːznəbl] , [bɪ'gɪnɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['ɜːli] [sprɪŋ] [tuː; tə][pʊt] [ə'weɪ] [hɜː(r); hə(r)] [stɔːz] [fɔː(r); fə(r)]

when	seasonable	,	beginning	in	the	early	spring	to	put	away	her	stores	for
什么时候	及时	,	开始	在	这	早期的	春天	到	放	离开	她	商店	为了

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['wɪntə(r)] .

the	following	winter	.
这	下列的	冬天	.

在合适的季节，从早春开始，她会为即将到来的冬天储备物资。

[tuː; tə] [ðiːz] [ʃiː; ʃi] [meɪ] [ˌeɪ diː 'diː] [draɪd] [ænd; ənd] [kænd] [fruːts] [ðæt] [hæv; həv] [pruːvd] [baɪ] [juːz] [tuː; tə]

To	these	she	may	add	dried	and	canned	fruits	that	have	proved	by	use	to
到	这些	她	可能	添加	干燥	和	罐装	水果	那	有	已证实	经过	使用	到

[biː; bi] [məʊst] ['həʊlsəm] [ænd; ənd] ['pælətəb(ə)l] .

be	most	wholesome	and	palatable	.
是	最多	健康	和	可口的	.

此外，她还可以添加一些经实践证明最有益健康且美味的干果和罐头水果。

[keə(r)] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] , [freʃ] [fruːt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Care	of	Vegetables	,	Fresh	Fruit	,	etc	.
关心	的	蔬菜	,	新鲜的	水果	,	ETC	.

蔬菜、新鲜水果等的养护

[freʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʊkt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] ['ɑːftə(r)] ['biːɪŋ] ['teɪkən]

Fresh	vegetables	should	be	cooked	as	soon	as	possible	after	being	taken
新鲜的	蔬菜	应该	是	煮熟	作为	很快	作为	可能的	后	存在	已采取

[frɒm; frəm] [ðə; ði] ['gɑːd(ə)n] .

from	the	garden	.
从	这	花园	.

新鲜蔬菜从菜园摘下后应尽快烹饪。

[weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['nesəsəri] [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] ,

Where	it	is	necessary	to	keep	them	,
在哪里	它	是	必要的	到	保持	他们	,

在需要保留它们的地方，

[ɔːl] ['wɪltɪd] [liːvz] [ænd; ənd] [ʌn'saɪtli] ['pɔːʃənz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] [spred]

all	wilted	leaves	and	unsightly	portions	should	be	removed	and	vegetables	spread
全部	枯萎的	树叶	和	难看的	部分	应该	是	已移除	和	蔬菜	传播

[aʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] ,

out	in	a	cool	,
出去	在	一个	凉爽的	,

应去除所有枯萎的叶子和难看的部分，并将蔬菜摊放在阴凉处晾干。

[wel] ['ventɪleɪtɪd] [pleɪs] .

well	ventilated	place	.
出色地	通风	地方	.

通风良好的地方。

[ɪf] [pleɪst] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] , [fɜːst] [prɪ'peə(r)] [ðem; ðəm] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] , [ðen] [fəʊld]

If	placed	in	the	refrigerator	,	first	prepare	them	for	cooking	,	then	fold
如果	放置	在	这	冰箱	,	第一的	准备	他们	为了	烹饪	,	然后	折叠

[ðem; ðəm] [ɪn] [tʃiːz] [klɒθ] ,

them	in	cheese	cloth	,
他们	在	奶酪	布	,

如果放入冰箱冷藏，请先进行烹饪前的准备工作，然后用纱布包裹起来。

[rʌŋ] [frɒm; frəm] [freʃ] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ʃelf] [ɒv; əv] [ðə; ði]

wrung	from	fresh	cold	water	,	and	place	them	on	the	top	shelf	of	the
拧干	从	新鲜的	寒冷的	水	,	和	地方	他们	在	这	顶部	架子	的	这

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

refrigerator	.
冰箱	.

用清水拧干，放在冰箱最上层。

[ðə; ði] [liːvz] [ɒv; əv] [sʌtʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] [æz; əz] ['letɪs] , ['endaɪv; 'endɪv] , [kres] , ['dændɪlaɪənz] ,

The	leaves	of	such	vegetables	as	lettuce	,	endive	,	cress	,	dandelions	,
这	树叶	的	这样的	蔬菜	作为	莴苣	,	苣荬菜	,	豆瓣菜	,	蒲公英	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [meɪ] [biː; bi] [kept] [freʃ] [ænd; ənd] [krɪsp] .

etc	.	may	be	kept	fresh	and	crisp	.
ETC	.	可能	是	保留	新鲜的	和	脆	.

生菜、菊苣、豆瓣菜、蒲公英等蔬菜的叶子可以保持新鲜脆嫩。

['ɑ:ftə(r)] ['pɪkɪŋ] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)] [wɒʃ] [ænd; ənd][dreɪn] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['kʌvəd] [lɑ:d][peɪl] ,

After	**picking**	**them**	**over**	**wash**	**and**	**drain**	**,**	**put**	**them**	**in**	**a**	**covered**	**lard**	**pail**	**,**
后	挑选	他们	超过	洗	和	流走	,	放	他们	在	一个	涵盖	猪油	桶	,

挑选好后，洗净沥干，放入带盖的猪油桶中。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

and	**place**	**in**	**the**	**refrigerator**	**.**
和	地方	在	这	冰箱	.

然后放入冰箱。

['wɪltɪd] ['vedʒtəb(ə)lz] [meɪ] [bi:; bi] [rɪ'stɔ:d] [baɪ] ['səʊkɪŋ] [ɪn] [freʃ] [kəʊld]['wɔ:tə(r)] .

Wilted	**vegetables**	**may**	**be**	**restored**	**by**	**soaking**	**in**	**fresh**	**cold**	**water**	**.**
枯萎的	蔬菜	可能	是	恢复	经过	浸泡	在	新鲜的	寒冷的	水	.

蔫了的蔬菜可以用新鲜的冷水浸泡恢复活力。

['kju:kʌmbəz] [meɪ] [bi:; bi] [pɛə] [ænd; ənd] ['θɪnli] [slaɪst] , [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ][fru:t][dʒɑ:(r)] , ['kləʊsli]

Cucumbers	**may**	**be**	**pared**	**and**	**thinly**	**sliced**	**,**	**placed**	**in**	**a**	**fruit**	**jar**	**,**	**closely**
黄瓜	可能	是	精简	和	薄薄的	切片	,	放置	在	一个	水果	罐	,	密切

['kʌvəd] ,

covered	**,**
涵盖	,

黄瓜可以削皮切成薄片，放入水果罐中，盖紧盖子。

[ænd; ənd] [kept] [krɪsp][ænd; ənd] [freʃ] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][fɔ:(r); fə(r)] ['sevrəl] [deɪz] .

and	**kept**	**crisp**	**and**	**fresh**	**in**	**the**	**refrigerator**	**for**	**several**	**days**	**.**
和	保留	脆	和	新鲜的	在	这	冰箱	为了	一些	天	.

在冰箱里可以保持清脆新鲜好几天。

[freʃ] [fru:t]

Fresh	**Fruit**
新鲜的	水果

新鲜水果

[ɔ:l] [fru:ts] [meɪ] [bi:; bi] [kept] [ɪn] [faɪn] [kən'dɪʃn] [weə(r)] [ðə; ði] ['lʌkʃəri] [ɒv; əv][ə; eɪ] [lɑ:dʒ] [kəʊld] ['stɔ:rɪdʒ]

All	**fruits**	**may**	**be**	**kept**	**in**	**fine**	**condition**	**where**	**the**	**luxury**	**of**	**a**	**large**	**cold**	**storage**
全部	水果	可能	是	保留	在	美好的	状况	在哪里	这	奢华	的	一个	大的	寒冷的	贮存

[ru:m] [ɪz] [ɪn'stɔ:ld] .

room	**is**	**installed**	**.**
房间	是	已安装	.

如果配备了大型冷藏室，所有水果都能保持良好状态。

[weə(r)] [ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ɪz] [ju:st] ,

Where	**a**	**refrigerator**	**is**	**used**	**,**
在哪里	一个	冰箱	是	用过的	,

凡是有冰箱的地方，

[greɪt] [keə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['eksəd] [ɪn] ['pleɪsɪŋ] [fru:ts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ðeə(r)] [rɪ'spektɪv]

great	**care**	**should**	**be**	**exercised**	**in**	**placing**	**fruits**	**and**	**vegetables**	**in**	**their**	**respective**
伟大的	关心	应该	是	锻炼	在	放置	水果	和	蔬菜	在	他们的	各自

['pleɪsɪz] .

places	**.**
地方	.

摆放水果和蔬菜时应格外小心。

([si:] ['frʌntɪspi:s] , [peɪdʒ][ˌtu:'tu:]) .

(	**See**	**frontispiece**	**,**	**page**	**2**	**)**	**.**
(	看	卷首插图	,	页	2	)	.

（参见卷首插图，第 2 页）。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)][sʌm; səm] [fruːts] , ['əʊɪŋ] [tuː; tə][ðeə(r)] [strɒŋ] ['əʊdə(r)] , [ðæt] [ʃʊd; ʃəd]['nevə(r)][biː; bi]

There	are	some	fruits	,	owing	to	their	strong	odor	,	that	should	never	be
那里	是	一些	水果	,	欠款	到	他们的	强的	气味	,	那	应该	绝不	是

[pleɪst] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ;

placed	in	the	refrigerator	;
放置	在	这	冰箱	;

有些水果由于气味浓烈，绝对不能放入冰箱；

[ðiːz] [ɪn'kluːd] , [bə'nɑːnəz] , [mʌsk] - ['melənz] , ['kæntəluːp] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

these	include	,	bananas	,	musk	-	melons	,	canteloupe	,	etc	.
这些	包括	,	香蕉	,	麝香	-	甜瓜	,	哈密瓜	,	ETC	.

其中包括香蕉、甜瓜、哈密瓜等。

['ʌðə(r)] [fuːd] [wɪl] [suːn] [bɪ'kʌm] ['fleɪvəd] [frɒm; frəm]['kɒntækt] [wɪð] [sʌtʃ] [fruːts] [wen] [kən'faɪnd] [ɪn]

Other	food	will	soon	become	flavored	from	contact	with	such	fruits	when	confined	in
其他	食物	将要	很快	变得	调味	从	接触	和	这样的	水果	什么时候	受限	在

[ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ɔː(r)]['iːv(ə)n][ɪn][ə; eɪ][stɔː(r)] - [ruːm] .

the	refrigerator	or	even	in	a	store	-	room	.
这	冰箱	或者	甚至	在	一个	店铺	-	房间	.

其他食物如果与这类水果接触，放在冰箱里甚至储藏室里，很快就会被它们的味道染色。

[mɪlk] , [kriːm] , ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʌðə(r)][fæts][məʊst] ['redɪli] [əb'zɔːb] ['fleɪvəz] [wen] [ɪk'spəʊzd][tuː; tə]

Milk	,	cream	,	butter	and	other	fats	most	readily	absorb	flavors	when	exposed	to
牛奶	,	奶油	,	黄油	和	其他	脂肪	最多	容易	吸收	口味	什么时候	裸露	到

['əʊdərəs] [fruːts] , ['flaʊəz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

odorous	fruits	,	flowers	,	etc	.
有气味的	水果	,	花朵	,	ETC	.

牛奶、奶油、黄油和其他脂肪在接触到有香味的水果、花朵等时最容易吸收味道。

[ðə; ði] ['greɪtɪst] [keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['gɪv(ə)n][ðə; ði] [left] - ['əʊvə(r)] [fuːd] .

The	greatest	care	should	be	given	the	left	-	over	food	.
这	最	关心	应该	是	给定	这	左边	-	超过	食物	.

应该对剩饭剩菜给予最大的关爱。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][pʊt][ɪn][smɔːl] ['ves(ə)lz] (['dʒeli] ['glɑːsɪz]) [wɪð] ['kləʊsli] ['fɪtɪŋ] ['kʌvəz] ,

It	should	be	put	in	small	vessels	(	jelly	glasses	)	with	closely	fitting	covers	,
它	应该	是	放	在	小的	船只	(	果冻	眼镜	)	和	密切	配件	封面	,

应该装入带严密盖子的小容器（果冻杯）中，

[ðen] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ; [ðeə(r)] [wɪl] [ðen] [biː; bi]['lɪt(ə)l]['deɪndʒə(r)][ɒv; əv][kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n]

then	placed	in	the	refrigerator	;	there	will	then	be	little	danger	of	contamination
然后	放置	在	这	冰箱	;	那里	将要	然后	是	小的	危险	的	污染

.

:

.

然后放入冰箱；这样就不会有被污染的风险了。

['əʊvə(r)][raɪp]['vedʒtəb(ə)lz] ([ɪ'speʃəli] [tə'mɑːtəʊz]) [ænd; ənd] [fruːts] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [kept] [ɪn][ðə; ði]

Over	ripe	vegetables	(	especially	tomatoes	)	and	fruits	should	not	be	kept	in	the
超过	成熟	蔬菜	(	尤其	西红柿	)	和	水果	应该	不是	是	保留	在	这

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

refrigerator	.
冰箱	.

过熟的蔬菜（尤其是西红柿）和水果不应该放在冰箱里保存。

['beriz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['keəfəli] [pɪkt] ['əʊvə(r)] , [ænd; ənd] [wɒʃt] , [wen] ['nesəsəri] , [bɪ'fɔː(r)]

Berries	should	be	carefully	picked	over	,	and	washed	,	when	necessary	,	before
浆果	应该	是	小心	挑选	超过	,	和	洗过	,	什么时候	必要的	,	前

['pʊtɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

putting	them	in	the	refrigerator	.
推杆	他们	在	这	冰箱	.

浆果在放入冰箱前应仔细挑选，必要时清洗干净。

['strɔːb(ə)riz] [meɪ] [biː; bi] [pɪkt] ['əʊvə(r)] ,
Strawberries may be picked over ,
草莓 可能 是 挑选 超过 ,

草莓可能会被人挑拣一空。

[pleɪst] [ɪn][ə; eɪ]['kʌləndə(r)][ɔː(r)][ə; eɪ] [krɒ'ket] ['bɑːskɪt][ænd; ənd][kəʊld]['wɔːtə(r)] [pɔː] ['əʊvə(r)]
placed in a colander or a croquette basket and cold water poured over
放置 在 一个 滤器 或者 一个 炸丸子 篮子 和 寒冷的 水 倾倒 超过
[ðem; ðəm][bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [hʌlz] .
them before removing the hulls .
他们 前 移除 这 船体 .

将它们放入漏勺或炸丸子篮中，用冷水冲洗，然后去除外壳。

[pə'teɪtəʊz]
Potatoes
土豆

土豆

[pə'teɪtəʊz] [kiːp] ['betə(r)][ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)]['ləʊə(r)][ɪn][praɪs][bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [stɔː(r)d] .
Potatoes keep better and are lower in price before they have been stored .
土豆 保持 更好的 和 是 降低 在 价格 前 他们 有 到过 存储 .

土豆在储存前更容易保存，价格也更低。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ðeəfɔː(r)] [ɪ'kɒnəmi] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [lɑːdʒ] [kən'sjuːmə(r)][tuː; tə] [bai] [ðem; ðəm] , ['ɜːli] [ɪn]
It is therefore economy for the large consumer to buy them , early in
它 是 所以 经济 为了 这 大的 消费者 到 买 他们 , 早期的 在
[ðə; ði]['siːz(ə)n] ,
the season ,
这 季节 ,

因此，对于大消费者来说，在季初购买这些产品是经济实惠的选择。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][məʊst]['plentɪf(ə)l] .
when they are most plentiful .
什么时候 他们 是 最多 丰富 .

当它们数量最多的时候。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [kept] [ɪn] ['bærəlz] [ɔː(r)][bɪnz] , [reɪzd] [θriː] ['ɪntʃɪz] [frɒm; frəm][ðə; ði][flɔː(r)] ,
They may be kept in barrels or bins , raised three inches from the floor ,
他们 可能 是 保留 在 桶 或者 垃圾箱 , 提高 三 英寸 从 这 地面 ,

它们可以存放在桶或箱子里，离地三英寸。

[ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [draɪ] [ruːm] [ɔː(r)]['selə(r)] .
in a cool dry room or cellar .
在 一个 凉爽的 干燥 房间 或者 地窖 .

在阴凉干燥的房间或地窖里。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [smɔːl] ['fæməli] , [weə(r)] [speɪs] [ɪz][ə; eɪ][kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n] ,
For the small family , where space is a consideration ,
为了 这 小的 家庭 , 在哪里 空间 是 一个 考虑 ,

对于空间有限的小家庭来说，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][mɔː(r)][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l][tuː; tə] [bai] [nɒt] [les] [ðæn; ðən][ə; eɪ] [pek] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
it is more economical to buy not less than a peck at a time .
它 是 更多的 经济 到 买 不是 较少的 比 一个 啄 在 一个 时间 .

一次购买不少于一斗（peck）更经济实惠。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [kept] [ɪn][ə; eɪ][bɒks] [laɪnd] [wɪð] ['hevi] ['peɪpə(r)][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [draɪ] [pleɪs] .
They may be kept in a box lined with heavy paper in a cool dry place .
他们 可能 是 保留 在 一个 盒子 衬里 和 重的 纸 在 一个 凉爽的 干燥 地方 .

可以将它们放在铺有厚纸的盒子里，置于阴凉干燥处保存。

[swiːt] [pəˈteɪtəʊz]
Sweet **Potatoes**
甜的 土豆

红薯

[swiːt] [pəˈteɪtəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn] [ˈsiːz(ə)n] [frɒm; frəm] [ˈɔːgəst] [tuː; tə] [meɪ] , [ænd; ənd] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [bɔːt]
Sweet **potatoes** **are** **in** **season** **from** **August** **to** **May** **,** **and** **should** **be** **bought**
甜的 土豆 是 在 季节 从 八月 到 可能 , 和 应该 是 买
[ɪn] [smɔːl] [kˈwɒntɪtɪz] .
in **small** **quantities** **.**
在 小的 数量 .

红薯的产季是8月至次年5月，应该少量购买。

[ðə; ði] [kɪln] - [draɪd] [swiːt] [pəˈteɪtəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [best] .
The **kiln** **-** **dried** **sweet** **potatoes** **are** **the** **best** **.**
这 窑 - 干燥 甜的 土豆 是 这 最好的 .

窑干红薯是最好的。

[ðiːz] [ˈfleʃi] [ruːts] [ɒv; əv] [plɑːnts] [bɪˈlɒŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [ˈdɪfrənt] [ˈfæməli] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [waɪt]
These **fleshy** **roots** **of** **plants** **belong** **to** **a** **different** **family** **from** **the** **white**
这些 肉质的 根 的 植物 属于 到 一个 不同的 家庭 从 这 白色的
[pəˈteɪtəʊ] ,
potato **,**
土豆 ,

这些植物的肉质根与白土豆属于不同的科。

[ðeɪ] [kənˈteɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [pəˈsentɪdʒ] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [hæv; həv] [nɒt] [ðə; ði] [ˈkiːpɪŋ] [ˈkwɒlətiz]
they **contain** **a** **large** **percentage** **of** **sugar** **and** **have** **not** **the** **keeping** **qualities**
他们 包含 一个 大的 百分比 的 糖 和 有 不是 这 保持 品质
[ɒv; əv] [ðə; ði] [waɪt] [pəˈteɪtəʊ] .
of **the** **white** **potato** **.**
的 这 白色的 土豆 .

它们含糖量很高，而且不像白土豆那样耐储存。

[ðeɪ] , [tuː] , [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kept] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [draɪ] [pleɪs] .
They **,** **too** **,** **should** **be** **kept** **in** **a** **cool** **dry** **place** **.**
他们 , 也 , 应该 是 保留 在 一个 凉爽的 干燥 地方 .

它们也应该存放在阴凉干燥处。

[biːf] [ænd; ənd] [ˈmʌtn]
Beef **and** **Mutton**
牛肉 和 羊肉

牛肉和羊肉

[ə; eɪ] [lɔɪn] [ɒv; əv] [biːf] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [saɪd] [ɒv; əv] [ˈmʌtn] [ɪz] [ə; eɪ] [ˈprɒfɪtəb(ə)l] [ɪnˈvestmənt] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði]
A **loin** **of** **beef** **or** **a** **side** **of** **mutton** **is** **a** **profitable** **investment** **for** **the**
一个 腰部 的 牛肉 或者 一个 边 的 羊肉 是 一个 有利可图 投资 为了 这
[lɑːdʒ] [kənˈsjuːmə(r)] .
large **consumer** **.**
大的 消费者 .

对于大客户来说，牛里脊肉或羊肉都是一项有利可图的投资。

[wɪð] [ˈprɒpə(r)] [kəʊld] [ˈstɔːrɪdʒ] [fəˈsɪlətiz] [ðə; ði] [miːt] [kæn; kən] [biː; bi] [kept] [wel] [ænd; ənd] [ɪz] [mʌtʃ]
With **proper** **cold** **storage** **facilities** **the** **meat** **can** **be** **kept** **well** **and** **is** **much**
和 恰当的 寒冷的 贮存 设施 这 肉 能 是 保留 出色地 和 是 很多
[ɪmˈpruːvd] [baɪ] “ [ˈhæŋɪŋ] .
improved **by** **“** **hanging** **.**
改进 经过 “ 绞刑 .

有了合适的冷藏设施，肉类可以保存得很好，而且“悬挂”可以大大改善肉的品质。

" [fɪʃ]
" **Fish**
" 鱼

"鱼

[freʃ] [fɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [drest] [æt; ət][ðə; ði] ['mɑːkɪt] [ænd; ənd] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði]['peɪpə(r)]
Fresh **fish** **should** **be** **dressed** **at** **the** **market** **and** **removed** **from** **the** **paper**
新鲜的 鱼 应该 是 穿着 在 这 市场 和 已移除 从 这 纸
[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [dɪ'lɪvəd] .
as **soon** **as** **delivered** **.**
作为 很快 作为 发表 .

新鲜鱼应该在市场上处理好，并在送达后立即从纸袋中取出。

[sɔːlt][ʃʊd; ʃəd]['nevə(r)][biː; bi]['sprɪŋk(ə)ld]['əʊvə(r)] [fɪʃ] " [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] .
Salt **should** **never** **be** **sprinkled** **over** **fish** **"** **to** **keep** **it** **.**
盐 应该 绝不 是 撒上 超过 鱼 " 到 保持 它 .

千万不要为了"保鲜"而在鱼身上撒盐。

" [ðə; ði][sɔːlt]['ekstrækts; ɪk'strækts][ðə; ði] [rɪtʃ] [dʒuːs][ænd; ənd] [liːvz] [ðə; ði] [fɪʃ] ['teɪstləs] .
" **The** **salt** **extracts** **the** **rich** **juices** **and** **leaves** **the** **fish** **tasteless** **.**
" 这 盐 提取物 这 富有的 果汁 和 树叶 这 鱼 无味 .

"盐分会萃取出鱼肉中的汁液，使鱼肉变得寡淡无味。"

['sɪmplɪ] ['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ['kləʊsli] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [pleɪs] .
Simply **cover** **it** **closely** **and** **put** **it** **in** **a** **cold** **place** **.**
简单地 覆盖 它 密切 和 放 它 在 一个 寒冷的 地方 .

只需盖好，放在阴凉处即可。

[ɪf] [sɪ'kjʊəlɪ] ['kʌvəd] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] , [wɪð] ['seɪftɪ] , [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
If **securely** **covered** **it** **may** **be** **placed** **,** **with** **safety** **,** **in** **the** **refrigerator** **.**
如果 安全地 涵盖 它 可能 是 放置 , 和 安全 , 在 这 冰箱 .

如果盖好，可以安全地放入冰箱。

['bʌtə(r)]
Butter
黄油

黄油

['bʌtə(r)] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][æz; əz][daɪ'rektɪd] [ə'bʌv] , ['neɪmlɪ] :
Butter **should** **be** **placed** **in** **the** **refrigerator** **as** **directed** **above** **,** **namely** **:**
黄油 应该 是 放置 在 这 冰箱 作为 指导 多于 , 即 :

黄油应按上述说明放入冰箱，即：

['ʌndə(r)][ðə; ði][aɪs]['tʃeɪmbə(r)] [wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði][k'əʊldəst][pɑːt][ɒv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ;
under **the** **ice** **chamber** **which** **is** **the** **coldest** **part** **of** **the** **refrigerator** **;**
在下面 这 冰 房间 哪个 是 这 最冷 部分 的 这 冰箱 ;

冰箱最冷的部分——冰室下方；

[ðɪs] [speɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'zɜːvd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['bʌtə(r)] , [kriːm] , [mɪlk] , [egz] [ænd; ənd] [miːt] .
this **space** **should** **be** **reserved** **for** **the** **butter** **,** **cream** **,** **milk** **,** **eggs** **and** **meat** **.**
这 空间 应该 是 预订的 为了 这 黄油 , 奶油 , 牛奶 , 鸡蛋 和 肉 .

这个空间应该用来放黄油、奶油、牛奶、鸡蛋和肉。

['bʌtə(r)] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] ['kləʊsli] ['kʌvəd] .
Butter **should** **always** **be** **closely** **covered** **.**
黄油 应该 总是 是 密切 涵盖 .

黄油应该始终盖严实。

[æn; ən] ['ɜːθn] [dʒɑː(r)] , [wɪð] [ə; eɪ][kləʊz] ['fɪtɪŋ] ['kʌvə(r)] ,
An **earthen** **jar** **,** **with** **a** **close** **fitting** **cover** **,**
一个 土 罐 , 和 一个 关闭 配件 覆盖 ,

一个陶罐，带一个严实的盖子，

[meɪ] [biː; bi] ['pɜːrtʃəst] [æt; ət] ['eni] [haʊs] ['fɜːnɪʃɪŋ] [ʃɒp] [fɔː(r); fə(r)] [ten] [sents] ;

may	be	purchased	at	any	house	furnishing	shop	for	ten	cents	;
可能	是	购买	在	任何	房子	家具	店铺	为了	十	分	;

在任何一家家居用品店都可以花十美分买到;

[ðɪs] [saɪz] [wɪl] [həʊld] [faɪv] [paʊndz] [ænd; ənd] [wɪl] [pruːv] ['veri] [ˌsætɪs'fæktəri] .

this	size	will	hold	five	pounds	and	will	prove	very	satisfactory	.
这	尺寸	将要	抓住	五	磅	和	将要	证明	非常	令人满意的	.

这个尺寸可以装五磅重的肉，非常实用。

[mɪlk] [ænd; ənd] [kriːm]

Milk	and	Cream
牛奶	和	奶油

牛奶和奶油

[tuː] [mʌtʃ] [keə(r)] [ænd; ənd] [ə'tenʃ(ə)n] ['kænɒt] [biː; bi] ['gɪv(ə)n] [tuː; tə] [ðɪs] [fuːd] ;

Too	much	care	and	attention	cannot	be	given	to	this	food	;
也	很多	关心	和	注意力	不能	是	给定	到	这	食物	;

对这种食物，无论付出多少关爱和关注都不为过;

['iːv(ə)n] [ðəʊ] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] ['saʊə(r)] [æz; əz] ['kwɪkli] [ɪn] ['wɪntə(r)] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [ɪn] [hɒt] ['weðə(r)]

even	though	it	does	not	sour	as	quickly	in	winter	as	it	does	in	hot	weather
甚至	尽管	它	做	不是	酸的	作为	迅速地	在	冬天	作为	它	做	在	热的	天气

,

,

,

虽然它在冬天不像在炎热天气下那样容易变酸，

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] [dʒʌst] [ðə; ðɪ] [seɪm] [keə(r)] .

it	should	have	just	the	same	care	.
它	应该	有	只是	这	相同的	关心	.

它应该得到同样的呵护。

['nevə(r)] [ə'laʊ] ['aɪðə(r)] [kriːm] [ɔː(r)] [mɪlk] [tuː; tə] [stænd] [ʌn'kʌvəd] .

Never	allow	either	cream	or	milk	to	stand	uncovered	.
绝不	允许	任何一个	奶油	或者	牛奶	到	站立	裸露	.

奶油或牛奶绝对不能敞开放置。

[ðeə(r)] [ɪz] ['nʌθɪŋ] [geɪnd] [baɪ] ['peɪɪŋ] [ə; eɪ] ['fænsi] [praɪs] [fɔː(r); fə(r)] [mɪlk] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn]

There	is	nothing	gained	by	paying	a	fancy	price	for	milk	which	has	been
那里	是	没有什么	获得	经过	付费	一个	想要	价格	为了	牛奶	哪个	有	到过

['pɑːstʃəraɪzd] [ænd; ənd] [kept] [kliːn] ,

pasteurized	and	kept	clean	,
巴氏杀菌	和	保留	干净的	,

花高价购买经过巴氏杀菌和保持清洁的牛奶并没有什么好处。

['ʌndə(r)] [ðə; ði] [məʊst] ['sænət(ə)ri] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ɪn] [ðə; ði] ['deəri] , [bɪ'fɔː(r)] [dɪ'lɪvəri] [tuː; tə] [ðə; ði] [kən'sjuːmə(r)]

under	the	most	sanitary	conditions	in	the	dairy	,	before	delivery	to	the	consumer
在下面	这	最多	卫生	状况	在	这	奶制品	,	前	送货	到	这	消费者

,

,

,

在乳制品厂最卫生的条件下，交付给消费者之前，

[ɪf] [ðə; ði] ['lætə(r)] [dʌz] [nɒt] [nəʊ] [haʊ] [tuː; tə] [teɪk] [keə(r)] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [liːvz] [ˌaɪ 'tiː]

if	the	latter	does	not	know	how	to	take	care	of	it	and	leaves	it
如果	这	后者	做	不是	知道	如何	到	拿	关心	的	它	和	树叶	它

[ʌn'kʌvəd] ,

uncovered	,
裸露	,

如果后者不知道如何照料它，并且让它裸露在外，

[ɪn][ə; eɪ][hɒt] ['kɪtʃɪn] [ɔː(r)][ɪn][ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] , [wɪð] ['ʌðə(r)] [ʌn'kʌvəd] [fuːd] .

in	a	hot	kitchen	or	in	a	refrigerator	,	with	other	uncovered	food	.
在	一个	热的	厨房	或者	在	一个	冰箱	,	和	其他	裸露	食物	.

在炎热的厨房里或冰箱里，与其他未加盖的食物放在一起。

[ðeə(r)] [niːd] [biː; bi][nəʊ] [sə'praɪz] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː]['saʊəz] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [dɪ'veləps] [æn; ən] [ʌn'plez(ə)nt] ['fleɪvə(r)] ;

There	need	be	no	surprise	if	it	sours	quickly	and	develops	an	unpleasant	flavor	;
那里	需要	是	不	惊喜	如果	它	酸的	迅速地	和	发展	一个	令人不快的	味道	;

如果它很快变酸并产生难闻的味道，也不必感到惊讶；

[fɔː(r); fə(r)][bəuθ][mɪlk][ænd; ənd]['bʌtə(r)] [wɪl] [əb'zɔːb] ['əudəz][ænd; ənd] ['fleɪvəz] [wen] [ðʌs] [ɪk'spəʊzd] ,

for	both	milk	and	butter	will	absorb	odors	and	flavors	when	thus	exposed	,
为了	两个都	牛奶	和	黄油	将要	吸收	气味	和	口味	什么时候	因此	裸露	,

牛奶和黄油在这种环境下都会吸收气味和味道。

[wɪtʃ] [wɪl] ['rendə(r)][ðem; ðəm][ʌn'fɪt][fɔː(r); fə(r)][juːz] .

which	will	render	them	unfit	for	use	.
哪个	将要	使成为	他们	不合格	为了	使用	.

这将使它们无法使用。

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː][æn; ən][ɪn'veəriəb(ə)l] [ruːl] , ['nevə(r)][tuː; tə] [ə'laʊ] [ðiːz] [fuːdz] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] [ʌn'kʌvəd] .

Make	it	an	invariable	rule	,	never	to	allow	these	foods	to	remain	uncovered	.
制作	它	一个	不变的	规则	,	绝不	到	允许	这些	食物	到	保持	裸露	.

务必将此作为一条铁律，绝不能让这些食物暴露在外。

[egz]

Eggs
鸡蛋

鸡蛋

[wɒʃ] [ðə; ði] [egz] , [wen] [ðeɪ] [kʌm] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['mɑːkɪt] , [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

Wash	the	eggs	,	when	they	come	from	the	market	,	in	cold	water	.
洗	这	鸡蛋	,	什么时候	他们	来	从	这	市场	,	在	寒冷的	水	.

从市场上买来的鸡蛋，用冷水清洗。

[ðə; ði] [ʃelz] [ɑː(r); ə(r)] [ðen] [kliːn] [ænd; ənd] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][juːz] .

The	shells	are	then	clean	and	ready	for	use	.
这	贝壳	是	然后	干净的	和	准备好	为了	使用	.

这样一来，贝壳就清洗干净，可以投入使用了。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['klɪərɪŋ] [suːp] [stɒk] , ['kɒfi] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

They	are	used	for	clearing	soup	stock	,	coffee	,	etc	.
他们	是	用过的	为了	清理	汤	库存	,	咖啡	,	ETC	.

它们用于澄清汤底、咖啡等。

[egz] , [tuː] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [ɪn][ðə; ði][k'əʊldəst] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ə'lɒŋ] [wɪð] [mɪlk] ,

Eggs	,	too	,	should	be	kept	in	the	coldest	part	of	the	refrigerator	along	with	milk	,
鸡蛋	,	也	,	应该	是	保留	在	这	最冷	部分	的	这	冰箱	沿着	和	牛奶	,

鸡蛋也应该和牛奶一起放在冰箱最冷的地方。

[kriːm] [ænd; ənd]['bʌtə(r)] .

cream	and	butter	.
奶油	和	黄油	.

奶油和黄油。

[haʊ] [tuː; tə] ['meʒə(r)] ['ækjərətli]
How **to** **Measure** **Accurately**
如何 到 措施 准确

如何准确测量

['meʒərɪŋ] [kʌp] [mɑːkt] [ɪn] ['kwɔːtəz]
MEASURING **CUP** **MARKED** **IN** **QUARTERS**
测量 杯子 标记 在 四分之一

以四分之一刻度为单位的量杯

['meʒərɪŋ] [kʌp] [mɑːkt] [ɪn] [θɜːdz]
MEASURING **CUP** **MARKED** **IN** **THIRDS**
测量 杯子 标记 在 三分之一

量杯，刻度为三分之一

[ə; eɪ] ['sɪstəm] [ɒv; əv] ['ækjərət] ['meʒəm(ə)nts] [ɪz] ['æbsəluːtli] ['nesəsəri] [tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)] [sək'ses] .
A **system** **of** **accurate** **measurements** **is** **absolutely** **necessary** **to** **insure** **success** **.**
一个 系统 的 准确的 测量 是 绝对地 必要的 到 保证 成功 .

一套精确的测量系统对于确保成功至关重要。

[ˌsaɪən'tɪfɪk] ['treɪnɪŋ] [hæz; həz][ɪk'spləʊdɪd][ðə; ði][əʊld][aɪ'dɪə] ,
Scientific **training** **has** **exploded** **the** **old** **idea** **,**
科学 训练 有 爆炸了 这 老的 主意 ,

科学训练彻底颠覆了旧观念。

[ðæt] “ [wɪð] [gʊd] ['dʒʌdʒmənt][ænd; ənd] [ɪk'spɪəriənts] ['meʒərɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [baɪ] [saɪt] [wɪl] [duː; də] .
that **“** **with** **good** **judgment** **and** **experience** **measuring** **ingredients** **by** **sight** **will** **do** **.**
那 “ 和 好的 判断 和 经验 测量 原料 经过 视线 将要 做 .

“凭借良好的判断力和经验，目测即可计量配料。”

” [ðə; ði][ɪg'zækt]['kwɒntəti] [kɔːld] [fɔː(r); fə(r)] , ['meʒəd] [iːtʃ] [taɪm][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [juː'tens(ə)l]
” **The** **exact** **quantity** **called** **for** **,** **measured** **each** **time** **in** **the** **same** **utensil**
” 这 精确的 数量 称为 为了 , 测量 每个 时间 在 这 相同的 用具
[wɒt'evə(r)] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi] ,
whatever **it** **be** **,**
任何 它 是 ,

“每次都使用同一个量具，精确计量所需的量，无论是什么量具，

[kʌp] , ['teɪblspuːn] [ɔː(r)] ['tiːspuːn] [ɑː(r); ə(r)] ['defɪnət] [gaɪdz] [ðæt] [mʌst; məst][biː; bi] ['fɒləʊd] [ɪf]
cup **,** **tablespoon** **or** **teaspoon** **are** **definite** **guides** **that** **must** **be** **followed** **if**
杯子 , 汤匙 或者 茶匙 是 定 指南 那 必须 是 随后 如果
[sək'ses] [wʊd] [biː; bi] [ə'teɪnd] .
success **would** **be** **attained** **.**
成功 会 是 已达到 .

杯、汤匙或茶匙是必须遵循的明确指导原则，才能取得成功。

[ɪ'næməld] ['meʒərɪŋ] [kʌps] [mɑːkt] ['pleɪnli] [ɪn] ['kwɔːtəz] [ɔː(r)] [θɜːdz] [iːtʃ] ['həʊldɪŋ] [ə; eɪ][hɑːf] - [paɪnt]
Enameled **measuring** **cups** **marked** **plainly** **in** **quarters** **or** **thirds** **each** **holding** **a** **half** **-** **pint**
珐琅 测量 杯子 标记 显然 在 四分之一 或者 三分之一 每个 保持 一个 一半 - 品脱
,
,
,

搪瓷量杯，杯身上清楚地标有四分之一或三分之一的刻度，每个量杯容量为半品脱。

[ə; eɪ] ['tiːspuːn] ['həʊldɪŋ] ['sɪksti] [drɒps] ,
a **teaspoon** **holding** **sixty** **drops** **,**
一个 茶匙 保持 六十 滴 ,

一茶匙可装六十滴，

[ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['ɔːd(ə)n(ə)ri][saɪz] ([duː; də][nɒt] [mis'teik] [ə; eɪ] [dɪ'zɜːt] [spuːn] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs]

a	tablespoon	of	ordinary	size	(	do	not	mistake	a	dessert	spoon	for	this
一个	汤匙	的	普通的	尺寸	(	做	不是	错误	一个	甜点	勺子	为了	这

[spuːn]) [ænd; ənd][ə; eɪ] [keɪs] - [naɪf] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ðɪ] [fjuː] [ɪ'senʃ(ə)lz] [ðæt] [mʌst; məst][biː; bi] [juːst]

spoon	)	and	a	case	-	knife	are	the	few	essentials	that	must	be	used
勺子	)	和	一个	案件	-	刀	是	这	很少	必需品	那	必须	是	用过的

[fɔː(r); fə(r)] ['meʒərɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ðə; ðɪ]['resəpɪz] [ɪn'kɔːpəreɪtɪd] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] .

for	measuring	ingredients	in	the	recipes	incorporated	in	this	book	.
为了	测量	原料	在	这	食谱	公司	在	这	书	.

一汤匙普通大小的汤匙（不要把甜点汤匙和这汤匙混淆）和一把餐刀是本书食谱中计量食材的几件必备工具。

[ðiːz] [juː'tensɪlz] [meɪ] [biː; bi] ['pɜːrtʃəst] [æt; ət] ['eni] ['kɪtʃɪn] - ['fɜːnɪʃɪŋ] [ʃɒp] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]

These	utensils	may	be	purchased	at	any	kitchen	-	furnishing	shop	for	a
这些	餐具	可能	是	购买	在	任何	厨房	-	家具	店铺	为了	一个

['nɒmɪn(ə)l] [sʌm] .

nominal	sum	.
名义上的	和	.

这些厨具在任何一家厨具店都能以象征性的价格买到。

[tuː; tə] ['meʒə(r)] [ɪn'griːdiənts]

To	Measure	Ingredients
到	措施	原料

测量配料

[ɔːl]['flaʊə(r)] , [miːl] , [kən'fekʃənəz] - , ['paʊdəd] [ænd; ənd]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] , ['səʊdə][ænd; ənd]

All	flour	,	meal	,	confectioners	'	,	powdered	and	granulated	sugar	,	soda	and
全部	面粉	,	一顿饭	,	糖果商	-	,	粉末状	和	颗粒状	糖	,	苏打	和

['ʌðə(r)][draɪ] [ɪn'griːdiənts] ,

other	dry	ingredients	,
其他	干燥	原料	,

所有面粉、粗面粉、糖粉、砂糖、小苏打和其他干性原料，

[ðæt] [ɑː(r); ə(r)][pʊt]['ɪntuː] ['kɑːtənz] [ɔː(r)][kænz] , [ðæt] [ɑː(r); ə(r)][æpt][tuː; tə]['set(ə)l][ænd; ənd][ɪn][sʌm; səm]

that	are	put	into	cartons	or	cans	,	that	are	apt	to	settle	and	in	some
那	是	放	进入	纸箱	或者	罐头	,	那	是	易于	到	定居	和	在	一些

[keɪsɪz]['hɑːd(ə)n] ,

cases	harden	,
案例	硬化	,

装入纸箱或罐头后，容易沉淀，在某些情况下还会变硬。

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['sɪftɪd] [bɪ'fɔː(r)] ['meʒərɪŋ] .

should	be	sifted	before	measuring	.
应该	是	筛过的	前	测量	.

计量前应先过筛。

[ðɪs] [sə'dʒestʃən] [ɪz][nɒt][tuː; tə][biː; bi] [ɪg'nɔːd] [ɪf] [juː; jʊ] [wʊd] [biː; bi] [sək'sesf(ə)l] [æz; əz] [wel] [æz; əz]

This	suggestion	is	not	to	be	ignored	if	you	would	be	successful	as	well	as
这	建议	是	不是	到	是	忽略	如果	你	会	是	成功的	作为	出色地	作为

[ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] ,

economical	,
经济	,

如果想要获得成功又经济实惠，就不要忽视这个建议。

[fɔː(r); fə(r)][baɪ] ['sɪftɪŋ] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['laɪt(ə)nd] [ænd; ənd] [meɪd] [tuː; tə][gəʊ]['fɜːðə(r)]

for	by	sifting	these	ingredients	they	are	lightened	and	made	to	go	further
为了	经过	筛分	这些	原料	他们	是	轻度	和	制成	到	去	更远

.

:

.

因为通过筛选这些原料，它们会变得轻盈，从而可以走得更远。

[ə; eɪ] ['kʌpfʊl]

A	Cupful
一个	一杯

一杯

[ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [miːnz] [ɔːl][ðə; ði][kʌp] [wɪl] [həʊld] ; [ðə; ði][kʌp][ɪz] [fɪld] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] ['hiːpɪŋ] [fʊl] ,

A	cupful	means	all	the	cup	will	hold	;	the	cup	is	filled	with	a	tablespoon	heaping	full	,
一个	一杯	方法	全部	这	杯子	将要	抓住	;	这	杯子	是	已填	和	一个	汤匙	堆积	满的	,

一杯的量是指杯子能装下的全部东西；杯子被满满一汤匙。

[ðen] ['levəl] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .

then	leveled	with	a	knife	.
然后	平整	和	一个	刀	.

然后用刀刮平。

[greɪt] [keə(r)][mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən][nɒt][tuː; tə] [ʃeɪk] [ðə; ði][kʌp] .

Great	care	must	be	taken	not	to	shake	the	cup	.
伟大的	关心	必须	是	已采取	不是	到	摇	这	杯子	.

务必小心，不要摇晃杯子。

[ɔːl][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] [tɒst] ['laɪtli] ['ɪntuː][ðə; ði][kʌp] , [ðen] ['levəl] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .

All	dry	ingredients	are	tossed	lightly	into	the	cup	,	then	leveled	with	a	knife	.
全部	干燥	原料	是	抛掷	轻轻	进入	这	杯子	,	然后	平整	和	一个	刀	.

将所有干料轻轻放入杯中，然后用刀抹平。

['meʒərɪŋ] ['lɪkwɪdz]

Measuring	Liquids
测量	液体

液体计量

[pleɪs] [ðə; ði][kʌp][tuː; tə][biː; bi] [fɪld] [ɒn][ə; eɪ]['sɔːsə(r)] , [ænd; ənd] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði][brɪm] .

Place	the	cup	to	be	filled	on	a	saucer	,	and	fill	it	to	the	brim	.
地方	这	杯子	到	是	已填	在	一个	碟子	,	和	充满	它	到	这	帽檐	.

将要盛水的杯子放在碟子上，然后盛满。

[ə; eɪ] ['kʌpfʊl][ɒv; əv]['lɪkwɪd][kʊd; kəd][nɒt][biː; bi] ['kærid] ['seɪfli] [ə'krɒs] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [wɪ'ðaʊt] ['spɪlɪŋ] [sʌm; səm][ɒv; əv][ɪts] ['kɒntents] .

A	cupful	of	liquid	could	not	be	carried	safely	across	the	kitchen	without	spilling	some	of	its	contents	.
一个	一杯	的	液体	可以	不是	是	携带	安全	穿过	这	厨房	没有	溢出	一些	的	它是	内容	.

端着一杯液体穿过厨房，难免会洒出一些。

['meʒərɪŋ] ['bʌtə(r)] , [lɑːd] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Measuring	Butter	,	Lard	,	Etc	.
测量	黄油	,	猪油	,	ETC	.

计量黄油、猪油等。

[fæts] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ] [ɑː(r); ə(r)] [pækt] ['sɒlɪdli] [ɪn] [kʌps] , ['teɪb(ə)l][ɔː(r)] ['tiːspuːn] [ænd; ənd] ['levəl] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .

Fats	used	for	shortening	are	packed	solidly	in	cups	,	table	or	teaspoon	and	leveled	with	a	knife	.
脂肪	用过的	为了	缩短	是	包装	稳固地	在	杯子	,	桌子	或者	茶匙	和	平整	和	一个	刀	.

用于起酥的油脂要用杯子、汤匙或茶匙压实，然后用刀刮平。

[ə; eɪ][peə(r)][ɒv; əv] ['meʒərɪŋ] [kʌps] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] ['veri] [kən'viːniənt] [wen] ['meʒərɪŋ]
A pair of measuring cups will be found very convenient when measuring
一个 一对 的 测量 杯子 将要 是 成立 非常 方便的 什么时候 测量
[ɪn'griːdiənts] .
ingredients .
原料 .

量取食材时，使用量杯会非常方便。

[wʌn] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][draɪ][ænd; ənd][ðə; ði]['ʌðə(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd]['lɪkwɪdz] .
One for the dry and the other for the shortening and liquids .
一 为了 这 干燥 和 这 其他 为了 这 缩短 和 液体 .

一个用于存放干料，另一个用于存放起酥油和液体。

[wʌn] [kʌp] [meɪ] [sɜːv] [ðə; ði] ['pɜːpəs] [ɪf] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] ['meʒəd] [fɜːst] ,
One cup may serve the purpose if dry ingredients are measured first ,
一 杯子 可能 服务 这 目的 如果 干燥 原料 是 测量 第一的 ,

如果先称量干料，一杯水就足够了。

[ðen] ['lɪkwɪdz][ænd; ənd][fæts] [wen] [sʌtʃ] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] [kɔːld] [fɔː(r); fə(r)] .
then liquids and fats when such ingredients are called for .
然后 液体 和 脂肪 什么时候 这样的 原料 是 称为 为了 .

然后，根据需要添加液体和脂肪。

['teɪbəlˌspuːnz] [ænd; ənd] ['tiːspuːn]
Tablespoons and Teaspoons
汤匙 和 茶匙

汤匙和茶匙

['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][ˌregju'leɪʃ(ə)n][saɪz][ɑː(r); ə(r)] [fɪld] [ænd; ənd] ['levəl] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .
Tablespoons of regulation size are filled and leveled with a knife .
汤匙 的 规定 尺寸 是 已填 和 平整 和 一个 刀 .

用标准大小的汤匙舀取食材，然后用刀刮平。

[ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɪz] [fɪld] [ænd; ənd] ['levəl] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .
A teaspoon is filled and leveled with a knife .
一个 茶匙 是 已填 和 平整 和 一个 刀 .

用茶匙舀取适量液体，然后用刀刮平。

[tuː; tə] ['meʒə(r)] ['lɪkwɪdz] , [ə; eɪ]['teɪb(ə)l][ɔː(r)] ['tiːspuːn] [miːnz] [ɔːl][ðə; ði] [spuːn] [wɪl] [həʊld] .
To measure liquids , a table or teaspoon means all the spoon will hold .
到 措施 液体 , 一个 桌子 或者 茶匙 方法 全部 这 勺子 将要 抓住 .

量液体时，一汤匙或一茶匙指的是勺子能盛装的量。

[tuː; tə] ['meʒə(r)] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɪn]['teɪb(ə)l][ɔː(r)] ['tiːspuːn] , [dɪp][ðə; ði] [spuːn] [ɪn][ðə; ði] [ɪn'griːdiənt] .
To measure dry ingredients in table or teaspoon , dip the spoon in the ingredient .
到 措施 干燥 原料 在 桌子 或者 茶匙 , 蘸 这 勺子 在 这 成分 .

要用汤匙或茶匙量取干性食材，只需将勺子浸入食材中即可。

[wen] [fɪld] , [lɪft] , [ænd; ənd]['lev(ə)l] [wɪð] [naɪf] , [ʃɑːp] [edʒ] [ɒv; əv] [bleɪd] [tɜːnd] [tə'wɔːd] ['hænd(ə)l]
When filled , lift , and level with knife , sharp edge of blade turned toward handle
什么时候 已填 , 举起 , 和 等级 和 刀 , 锋利的 边缘 的 刀刃 转向 朝向 处理
[ɒv; əv] [spuːn] .
of spoon .
的 勺子 .

装满后，提起勺子，用刀将其刮平，刀刃的锋利边缘朝向勺柄。

[dɪ'vaɪdɪŋ] [wɪð] [naɪf] ['leŋθwaɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [bəʊl] [ɒv; əv] [spuːn] [ɪz][ə; eɪ][hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] .
Dividing with knife lengthwise of the bowl of spoon is a half - teaspoonful .
分割 和 刀 纵向 的 这 碗 的 勺子 是 一个 一半 - 一茶匙 .

用刀沿勺子碗的纵向切开，得到半茶匙。

[dɪ'vaɪdɪŋ] [ðə; ði][hɑːf] ['krɒswaɪz] [ɪz][ə; eɪ] [fɔːθ] , [ænd; ənd][dɪ'vaɪdɪŋ][ðə; ði] [fɔːθ] ['krɒswaɪz] [ɪz][wʌn] -
Dividing **the** **half** **crosswise** **is** **a** **fourth** **,** **and** **dividing** **the** **fourth** **crosswise** **is** **one** **-**
分割 这 一半 横向 是 一个 第四 , 和 分割 这 第四 横向 是 一 -
[eɪtθ] .
eighth **.**
第八 .

将二分之一横向分成四分之一，将四分之一横向分成八分之一。

[dɪ'vɪʒnz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] ['tiːspuːn] [ðə; ði] [seɪm] .
Divisions **are** **made** **in** **the** **teaspoon** **the** **same** **.**
部门 是 制成 在 这 茶匙 这 相同的 .

茶匙的刻度也是相同的。

[les] [ðæn; ðən][æn; ən] [eɪtθ] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɪz][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] .
Less **than** **an** **eighth** **of** **a** **teaspoon** **is** **a** **few** **grains** **.**
较少的 比 一个 第八 的 一个 茶匙 是 一个 很少 谷物 .

不到八分之一茶匙，也就是几粒谷物。

[fʊl] ['teɪblspuːn] [hɑːf] ['teɪblspuːn] ['kwɔːtə(r)]
FULL **TABLESPOON** **HALF** **TABLESPOON** **QUARTER**
满的 汤匙 一半 汤匙 四分之一

一整汤匙 半汤匙 四分之一汤匙

['teɪblspuːn] [fʊl] ['tiːspuːn] [hɑːf] ['tiːspuːn] ['kwɔːtə(r)] ['tiːspuːn]
TABLESPOON **FULL** **TEASPOON** **HALF** **TEASPOON** **QUARTER** **TEASPOON**
汤匙 满的 茶匙 一半 茶匙 四分之一 茶匙

汤匙 一茶匙 半茶匙 四分之一茶匙

[kəm'baɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts]
Combining **Ingredients**
结合 原料

混合成分

[ðə; ði][nekst] ['veri] [ɪm'pɔːt(ə)nt] [step] [tə'wɔːd] [sək'ses] [ɪn] [ɔːl] ['kʊkəri] , [ɪz][ɪn] [kəm'baɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts]
The **next** **very** **important** **step** **toward** **success** **in** **all** **cookery** **,** **is** **in** **combining** **ingredients**
这 下一个 非常 重要的 步 朝向 成功 在 全部 烹饪 , 是 在 结合 原料
[ænd; ənd] ['mɪkstʃər] ;
and **mixtures** **;**
和 混合物 ;

烹饪成功的下一个非常重要的步骤是将各种食材和混合物结合起来；

[ænd; ənd][wʌn] [tuː] ['ɒf(ə)n] [ˌdisri'gɑːdid] [baɪ][ðə; ði]['æmətə(r)] .
and **one** **too** **often** **disregarded** **by** **the** **amateur** **.**
和 一 也 经常 被忽视 经过 这 业余 .

而这一点却常常被业余爱好者所忽视。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [θriː] ['muːvmənts] [kən'sɪdəd] [ɪn] [kəm'baɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] — ['stɜːrɪŋ] , ['biːtɪŋ] ,
There **are** **three** **movements** **considered** **in** **combining** **ingredients** **—** **stirring** **,** **beating** **,**
那里 是 三 移动 经过考虑的 在 结合 原料 — 搅拌 , 殴打 ,
[ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] [ænd; ənd]['fəʊldɪŋ] .
and **cutting** **and** **folding** **.**
和 切割 和 折叠式的 .

混合食材时需要考虑三个动作——搅拌、打发、切拌和折叠。

['stɜːrɪŋ] [ɪz] [kəm'baɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [baɪ]['sɜːkjələ(r)]['məʊʃənz] ,
Stirring **is** **combining** **ingredients** **by** **circular** **motions** **,**
搅拌 是 结合 原料 经过 圆 运动 ,

搅拌是指以画圈的方式将食材混合在一起。

[ɪn'lɑːdʒɪŋ] [ænd; ənd] [rɪ'piːtɪŋ] [ðiːz] ['məʊʃənz] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] ['θʌrəli] ['blendɪd] .
enlarging **and** **repeating** **these** **motions** **until** **all** **ingredients** **are** **thoroughly** **blended** **.**
扩大 和 重复 这些 运动 直到 全部 原料 是 彻底 混合 .

不断重复这些动作，直到所有食材完全混合均匀。

[ðɪs] ['məʊʃn] [ɪz][məʊst] ['kɒmənli] [juːst] [ɪn][ɔːl] ['kʊkəri] , ['aɪðə(r)][ə'ləʊn][ɔː(r)] ['ɔːltəneɪtɪŋ] [wɪð]
This motion is most commonly used in all cookery , either alone or alternating with
这 运动 是 最多 通常 用过的 在 全部 烹饪 , 任何一个 独自的 或者 交替 和
['biːtɪŋ] .
beating .
殴打 .

这种动作在所有烹饪中最为常见，可以单独使用，也可以与打蛋交替使用。

['biːtɪŋ] [ɪz] [ə'kʌmplɪʃt] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [daʊn] [θruː] [ɪn'griːdiənt] [ɔː(r)] [ɪn'griːdiənts] [wɪð] [ə; eɪ]
Beating is accomplished by cutting down through ingredient or ingredients with a
殴打 是 完成 经过 切割 向下 通过 成分 或者 原料 和 一个
['mɪksɪŋ] [spuːn] ,
mixing spoon ,
混合 勺子 ,

搅拌是用搅拌勺将一种或多种食材切入食材中完成的。

[ɔː(r)][ə; eɪ]['sɪmələ(r)][juː'tens(ə)l] , [frɒm; frəm][tɒp][tuː; tə] ['bɒtəm] , ['tɜːnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] ['əʊvə(r)][ænd; ənd]
or a similar utensil , from top to bottom , turning ingredients over and
或者 一个 相似的 用具 , 从 顶部 到 底部 , 转弯 原料 超过 和
['əʊvə(r)] ,
over ,
超过 ,

或者使用类似的器具，从上到下反复翻动食材。

['kʌtɪŋ] [θruː] [ðem; ðəm][ʌn'tɪl] [ɔːl][ɑː(r); ə(r)] ['θʌrəli] ['blendɪd] [ænd; ənd] ['laɪt(ə)nd] .
cutting through them until all are thoroughly blended and lightened .
切割 通过 他们 直到 全部 是 彻底 混合 和 轻度 .

将它们切碎，直到所有食材完全混合均匀并变得颜色变浅。

[baɪ] [ðɪs] ['məʊʃn] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)][nɒt]['əʊnli] ['blendɪd] , [bʌt; bət][eə(r)] , ['ɔːlsəʊ] ,
By this motion ingredients are not only blended , but air , also ,
经过 这 运动 原料 是 不是 仅有的 混合 , 但 空气 , 还 ,

通过这种运动，不仅食材混合均匀，空气也混合均匀。

[ɪz] [ɪn'kɔːpəreɪtɪd] [wɪtʃ] [ɪn'kriːsɪz; 'ɪŋkriːsɪz][ðə; ði] ['laɪtnəs] [ɒv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .
is incorporated which increases the lightness of the mixture .
是 公司 哪个 增加 这 亮度 的 这 混合物 .

加入该物质可以增加混合物的轻盈度。

['kʌtɪŋ] [ænd; ənd] ['fəʊldɪŋ] [miːnz] [tuː; tə][kəm'baɪn] [tuː] ['mɪkstʃər] , [wʌn] [meɪd] ['veri] [laɪt] [baɪ]
Cutting and Folding means to combine two mixtures , one made very light by
切割 和 折叠式的 方法 到 结合 二 混合物 , 一 制成 非常 光 经过
['θʌrə] ['biːtɪŋ] [ɔː(r)] ['wɪpɪŋ] ,
thorough beating or whipping ,
彻底 殴打 或者 鞭打 ,

切拌和折叠是指将两种混合物混合在一起，其中一种混合物经过充分搅拌或搅打变得非常蓬松。

[æz; əz] ['hevi] [kriːm] [ɔː(r)] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] .
as heavy cream or whites of eggs .
作为 重的 奶油 或者 白人 的 鸡蛋 .

如同浓奶油或蛋白。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] [tuː] ['fɔːmə(r)]['məuʃənz] .
This is a combination of the two former motions .
这 是 一个 组合 的 这 二 以前的 运动 .

这是前两项动议的结合。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][best] [ə'kʌmplɪʃt] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [meɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜːpəs] .
It is best accomplished with a wooden spoon made for this purpose .
它 是 最好的 完成 和 一个 木制的 勺子 制成 为了 这 目的 .

最好使用专门为此目的制作的木勺。

[ðiːz] [rɪˈpiːtɪd] [ˈvɜːtɪk(ə)l] [ˈdaʊnwəd] [ˈməuʃənz] , [meɪd] [wɪð] [ðɪs] [spuːn] , [ɪz] [kɔːld] [ˈkʌtɪŋ] ,
These repeated vertical downward motions , made with this spoon , is called cutting ,
这些 重复 垂直的 向下 运动 , 制成 和 这 勺子 , 是 称为 切割 ,

用勺子反复进行这种垂直向下的动作，叫做切。

[ænd; ənd] [ˈtɜːnɪŋ] [ðə; ði] [ɪnˈgriːdiənts] [ˈəʊvə(r)][ænd; ənd][ˈəʊvə(r)] ,
and turning the ingredients over and over ,
和 转弯 这 原料 超过 和 超过 ,

反复翻动食材，

[əˈlaʊɪŋ] [ðə; ði] [spuːn] [wɪð] [iːtʃ] [tɜːn] [tuː; tə] [kʌm] [ɪn][ˈkɒntækt] [wɪð] [ðə; ði] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði]
allowing the spoon with each turn to come in contact with the bottom of the
允许 这 勺子 和 每个 转动 到 来 在 接触 和 这 底部 的 这
[bəʊl] [ɪz] [kɔːld] [ˈfəʊldɪŋ] .
bowl is called folding .
碗 是 称为 折叠式的 .

每次转动勺子时，都要让勺子接触到碗底，这种做法叫做折叠。

[rɪˈpiːt] [ðiːz] [ˈməuʃənz] [ʌnˈtɪl][ðə; ði] [ɪnˈgriːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] [ˈθʌrəli] [ˈblendɪd] [wɪˈðaʊt] [di'strɔi]
Repeat these motions until the ingredients are thoroughly blended without destroying
重复 这些 运动 直到 这 原料 是 彻底 混合 没有 摧毁
[ðə; ði][eə(r)] [ˈbʌbəlz] [ˈpriːviəsli] [meɪd] [baɪ] [ˈbiːtɪŋ] [ɔː(r)] [ˈwɪpɪŋ] [wʌn] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)] .
the air bubbles previously made by beating or whipping one part of the mixture .
这 空气 气泡 之前 制成 经过 殴打 或者 鞭打 一 部分 的 这 混合物 .

重复这些动作，直到所有材料充分混合，但不要破坏之前通过搅拌或搅打混合物的一部分而产生的气泡。

[ˈbriːfli] —
Briefly —
简要地 —

简要地-

[tuː; tə][stɜː(r)] [miːnz] [ˈblendɪŋ] [ɪnˈgriːdiənts] .
To stir means blending ingredients .
到 搅拌 方法 混合 原料 .

搅拌是指将各种食材混合在一起。

[tuː; tə] [biːt] [miːnz] [ˈlaɪt(ə)nɪŋ] [ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)][baɪ] [ɪnˈkɔːpəreɪtɪŋ] [eə(r)] .
To beat means lightening the mixture by incorporating air .
到 打 方法 闪电 这 混合物 经过 合并 空气 .

打发是指通过混入空气来减轻混合物的轻盈度。

[tuː; tə] [kʌt] [ænd; ənd][fəʊld][ɪz] [kəmˈbaɪnɪŋ] [tuː] [ˈmɪkstʃər] ([wʌn][ɒv; əv] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [meɪd]
To cut and fold is combining two mixtures (one of which has been made
到 切 和 折叠 是 结合 二 混合物 (一 的 哪个 有 到过 制成
[lait] [baɪ] [ˈbiːtɪŋ]) [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ]['mænə(r)][æz; əz][tuː; tə] [prɪˈvent] [ðə; ði] [ɪˈskeɪp] [ɔː(r)] [lɒs] [ɒv; əv][eə(r)]
light by beating) in such a manner as to prevent the escape or loss of air
光 经过 殴打) 在 这样的 一个 方式 作为 到 防止 这 逃脱 或者 损失 的 空气
['priːviəsli] [ˌɪntrəˈdjuːst] .
previously introduced .
之前 介绍 .

切拌是将两种混合物（其中一种已经过搅拌而变得蓬松）混合在一起，以防止先前引入的空气逸出或损失。

['stændəd] ['teɪb(ə)l][ɒv; əv] [weɪts] [ænd; ənd] ['meʒəz]
Standard Table of Weights and Measures
标准 桌子 的 重量 和 措施

标准度量衡表

[ɔːl] ['meʒəm(ə)nts] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] ['lev(ə)l] .
All measurements are made level .
全部 测量 是 制成 等级 .

所有测量均在水平面上进行。

[ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][ˌregju'leɪʃ(ə)n][saɪz][həʊldz]['sɪksti][drɒps] .

A	**teaspoon**	**of**	**regulation**	**size**	**holds**	**sixty**	**drops**	**.**
一个	茶匙	的	规定	尺寸	持有	六十	滴	.

一茶匙标准容量的液体可装六十滴。

[θriː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]['lɪkwɪd]['iːkwəl][wʌn] ['teɪblspuːn] .

Three	**teaspoons**	**of**	**liquid**	**equal**	**one**	**tablespoon**	**.**
三	茶匙	的	液体	平等的	一	汤匙	.

三茶匙液体等于一汤匙。

[fɔː(r)] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['lɪkwɪd]['iːkwəl][wʌn] - [hɑːf] [gɪl] [ɔː(r)][wʌn] - ['kwɔːtə(r)][kʌp] .

Four	**tablespoons**	**of**	**liquid**	**equal**	**one**	**-**	**half**	**gill**	**or**	**one**	**-**	**quarter**	**cup**	**.**
四	汤匙	的	液体	平等的	一	-	一半	鳃	或者	一	-	四分之一	杯子	.

四汤匙液体等于半吉尔或四分之一杯。

[tuː] [gɪlz] ['iːkwəl][wʌn][kʌp] .

Two	**gills**	**equal**	**one**	**cup**	**.**
二	鳃	平等的	一	杯子	.

两鳃等于一杯。

[tuː] [kʌps] ['iːkwəl][wʌn][paɪnt] .

Two	**cups**	**equal**	**one**	**pint**	**.**
二	杯子	平等的	一	品脱	.

两杯等于一品脱。

[tuː] [paɪnts] ([fɔː(r)][kʌps]) ['iːkwəl][wʌn] [kwɔːt] .

Two	**pints**	**(**	**four**	**cups**	**)**	**equal**	**one**	**quart**	**.**
二	品脱	(	四	杯子	)	平等的	一	夸脱	.

两品脱（四杯）等于一夸脱。

[fɔː(r)] [kʌps] [ɒv; əv]['lɪkwɪd]['iːkwəl][wʌn] [kwɔːt] .

Four	**cups**	**of**	**liquid**	**equal**	**one**	**quart**	**.**
四	杯子	的	液体	平等的	一	夸脱	.

四杯液体等于一夸脱。

[fɔː(r)] [kʌps] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]['iːkwəl][wʌn] [paʊnd] [ɔː(r)][wʌn] [kwɔːt] .

Four	**cups**	**of**	**flour**	**equal**	**one**	**pound**	**or**	**one**	**quart**	**.**
四	杯子	的	面粉	平等的	一	磅	或者	一	夸脱	.

四杯面粉等于一磅或一夸脱。

[tuː] [kʌps] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [pækt] ['spɪdli] ['iːkwəl][wʌn] [paʊnd] .

Two	**cups**	**of**	**butter**	**packed**	**solidly**	**equal**	**one**	**pound**	**.**
二	杯子	的	黄油	包装	稳固地	平等的	一	磅	.

两杯压实的黄油等于一磅。

[wʌn] - [hɑːf][kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] [pækt] ['spɪdli] ['iːkwəlz][wʌn] - ['kwɔːtə(r)] [paʊnd] , [ɔː(r)][fɔː(r)] ['aʊnsɪz] .

One	**-**	**half**	**cup**	**of**	**butter**	**packed**	**solidly**	**equals**	**one**	**-**	**quarter**	**pound**	**,**	**or**	**four**	**ounces**	**.**
一	-	一半	杯子	的	黄油	包装	稳固地	等于	一	-	四分之一	磅	,	或者	四	盎司	.

半杯压实的黄油等于四分之一磅，也就是四盎司。

[tuː] [kʌps] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]['iːkwəl][wʌn] [paʊnd] .

Two	**cups**	**granulated**	**sugar**	**equal**	**one**	**pound**	**.**
二	杯子	颗粒状	糖	平等的	一	磅	.

两杯砂糖等于一磅。

[tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [kʌps] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]['iːkwəl][wʌn] [paʊnd] .

Two	**and**	**one**	**-**	**half**	**cups**	**powdered**	**sugar**	**equal**	**one**	**pound**	**.**
二	和	一	-	一半	杯子	粉末状	糖	平等的	一	磅	.

两杯半糖粉等于一磅。

[tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)]['iːkwəl][wʌn] [paʊnd] .

Two	**cups**	**of**	**milk**	**or**	**water**	**equal**	**one**	**pound**	**.**
二	杯子	的	牛奶	或者	水	平等的	一	磅	.

两杯牛奶或水等于一磅。

[tuː] [kʌps] [tʃɒpt] [miːt] [pækt] ['sɒlɪdli] ['iːkwəl][wʌn] [paʊnd] .

Two	**cups**	**chopped**	**meat**	**packed**	**solidly**	**equal**	**one**	**pound**	**.**
二	杯子	切碎	肉	包装	稳固地	平等的	一	磅	.

两杯压实的碎肉等于一磅。

[naɪn] [tuː; tə] [ten] [egz] ([wɪ'ðaʊt] [ʃelz]) ['iːkwəl][wʌn] [paʊnd] .

Nine	**to**	**ten**	**eggs**	**(**	**without**	**shells**	**)**	**equal**	**one**	**pound**	**.**
九	到	十	鸡蛋	(	没有	贝壳	)	平等的	一	磅	.

九到十个鸡蛋（去壳）等于一磅。

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] (['sɒlɪd][ænd; ənd]['levə)l]) ['iːkwəl][wʌn] [aʊns] .

Two	**tablespoons**	**butter**	**(**	**solid**	**and**	**level**	**)**	**equal**	**one**	**ounce**	**.**
二	汤匙	黄油	(	坚硬的	和	等级	)	平等的	一	盎司	.

两汤匙（固态且平整）黄油等于一盎司。

[fɔː(r)] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] (['sɒlɪd][ænd; ənd]['levə)l]) ['iːkwəl] [tuː] ['aʊnsɪz] , [ɔː(r)][wʌn] - ['kwɔːtə(r)][kʌp] .

Four	**tablespoons**	**butter**	**(**	**solid**	**and**	**level**	**)**	**equal**	**two**	**ounces**	**,**	**or**	**one**	**-**	**quarter**	**cup**	**.**
四	汤匙	黄油	(	坚硬的	和	等级	)	平等的	二	盎司	,	或者	一	-	四分之一	杯子	.

四汤匙黄油（固态且平整）等于两盎司，或四分之一杯。

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]['iːkwəl][wʌn] [aʊns] .

Two	**tablespoons**	**granulated**	**sugar**	**equal**	**one**	**ounce**	**.**
二	汤匙	颗粒状	糖	平等的	一	盎司	.

两汤匙砂糖等于一盎司。

[fɔː(r)] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]['iːkwəl][wʌn] [aʊns] .

Four	**tablespoons**	**flour**	**equal**	**one**	**ounce**	**.**
四	汤匙	面粉	平等的	一	盎司	.

四汤匙面粉等于一盎司。

[fɔː(r)] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɒfi] ['iːkwəl][wʌn] [aʊns] .

Four	**tablespoons**	**coffee**	**equal**	**one**	**ounce**	**.**
四	汤匙	咖啡	平等的	一	盎司	.

四汤匙咖啡等于一盎司。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lɪkwɪd]['iːkwəlz][wʌn] - [hɑːf] [aʊns] .

One	**tablespoon**	**liquid**	**equals**	**one**	**-**	**half**	**ounce**	**.**
一	汤匙	液体	等于	一	-	一半	盎司	.

一汤匙液体等于半盎司。

[tiː biː es piː] . — ['teɪblspuːn] .

Tbsp	**.**	**—**	**Tablespoon**	**.**
汤匙	.	—	汤匙	.

汤匙。

[tiː es piː] . — ['tiːspuːn] .

Tsp	**.**	**—**	**Teaspoon**	**.**
茶匙	.	—	茶匙	.

茶匙。

[ef] . [dʒiː] . — [fjuː] [greɪnz] .

F	**.**	**G**	**.**	**—**	**Few**	**grains**	**.**
F	.	G	.	—	很少	谷物	.

FG——少量谷粒。

[ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]

The	**Refrigerator**
这	冰箱

冰箱

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ˌprezəˈveɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [fuːd] [bɪˈfɔː(r)] [ˈkʊkɪŋ] , [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][left] - [ˈəʊvəz]

For	the	preservation	of	food	before	cooking	,	and	for	the	left	-	overs
为了	这	保存	的	食物	前	烹饪	,	和	为了	这	左边	-	局

[ˈɑːftə(r)][ə; eɪ] [miːl] ,

after	a	meal	,
后	一个	一顿饭	,

用于烹饪前保存食物，以及餐后保存剩菜剩饭。

[ðeə(r)][ɪz][nəʊ] [əˈplaɪəns] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][həʊm] [ðæt][ɪz][ɒv; əv][səʊ] [mʌtʃ] [ɪmˈpɔːt(ə)ns] [æz; əz][ðə; ði]

there	is	no	appliance	placed	in	the	home	that	is	of	so	much	importance	as	the
那里	是	不	器具	放置	在	这	家	那	是	的	所以	很多	重要性	作为	这

[rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] .

refrigerator	.
冰箱	.

家中没有任何一种电器比冰箱更重要。

[ˌaɪ ˈtiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə; eɪ] [məˈkreɪ] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] , [ə; eɪ] [ˈpɜːfɪktli] [ˈbjuːtɪf(ə)l] , [ˈpræktɪkl] ,

It	should	be	a	McCray	Refrigerator	,	a	perfectly	beautiful	,	practical	,
它	应该	是	一个	麦克雷	冰箱	,	一个	完美	美丽的	,	实际的	,

它应该是一台麦克雷冰箱，一台完美美观、实用的冰箱。

[kənˈviːniənt] [ænd; ənd] [ɪnˈtaɪəli] [ˈsænət(ə)ri] [əkˈseʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði] [niːdz] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈkɪtʃɪn] , [ðə; ði]

convenient	and	entirely	sanitary	accession	to	the	needs	of	the	kitchen	,	the
方便的	和	完全	卫生	加入	到	这	需求	的	这	厨房	,	这

[tʃiːf] [ɪˈsenʃ(ə)l] [ɒv; əv][ɪts] [ˈfɜːnɪʃɪŋz] .

chief	essential	of	its	furnishings	.
首席	基本的	的	它是	家具	.

方便且完全卫生地满足厨房的需求，是厨房家具的主要必需品。

[ˌaɪ ˈtiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [lɑːdʒ] [ænd; ənd] [wel] [əˈdæptɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈwɒnts] [ænd; ənd] [nəˈsesəti] [ɒv; əv]

It	should	be	large	and	well	adapted	to	the	wants	and	necessities	of
它	应该	是	大的	和	出色地	改编	到	这	想要	和	必需品	的

[ðə; ði] [ˈhaʊshəʊld] ,

the	household	,
这	家庭	,

它应该足够大，并且能够很好地满足家庭的需求和需要。

[wɪð] [æn; ən][aɪs][kəˈpæsəti][ɒv; əv][æt; ət] [liːst] [wʌn] [ˈhʌndrəd] [paʊndz] .

with	an	ice	capacity	of	at	least	one	hundred	pounds	.
和	一个	冰	容量	的	在	至少	一	百	磅	.

冰块容量至少为一百磅。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ðə; ði][best] [meɪd] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] , [ˈɒfəd] [fɔː(r); fə(r)] [seɪl] [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]

It	is	the	best	made	refrigerator	,	offered	for	sale	and	for	the
它	是	这	最好的	制成	冰箱	,	提供	为了	销售	和	为了	这

[kənˈsjuːməz] [ˈkʌmfət] ,

consumers	comfort	,
消费者	舒适	,

这是市面上品质最好的冰箱，旨在为消费者提供舒适的使用体验。

[ɪn][ðə; ði] [wɜːld] [tuː; tə] - [deɪ] .

in	the	world	to	-	day	.
在	这	世界	到	-	天	.

在当今世界。

[wen] [ˈplænɪŋ] [jɔː(r); jə(r)] [ˈkɪtʃɪn] , [biː; bi][ʃʊə(r)][juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [pleɪs] , [wel] - [sɪˈlektɪd] ,

When	planning	your	kitchen	,	be	sure	you	have	a	place	,	well	-	selected	,
什么时候	规划	你的	厨房	,	是	当然	你	有	一个	地方	,	出色地	-	已选	,

[fɔː(r); fə(r)][wʌn][ɒv; əv] [ðiːz] [rɪˈfrɪdʒəˌreɪtəz] .

for	one	of	these	refrigerators	.
为了	一	的	这些	冰箱	.

在规划厨房时，一定要为这些冰箱之一预留一个合适的位置。

[ɪts] [dreɪn] [paɪps] [ʃʊd; ʃəd]['nevə(r)][biː; bi] [kə'nektɪd] [də'rektli] [wɪð] [ðə; ði]['suːə(r); 'sjuːə(r)] ,

Its	drain	pipes	should	never	be	connected	directly	with	the	sewer	,
它是	流走	管道	应该	绝不	是	连接	直接地	和	这	下水道	,

它的排水管绝不能直接与下水道连接。

[ænd; ənd] [ɪf] ['pɒsəb(ə)l][ləʊ'keɪt][ˌaɪ 'tiː][səʊ] [ðæt] [ðə; ði][aɪs] [kəm'pɑːtmənt] [meɪ] [biː; bi] [riːtʃt]

and	if	possible	locate	it	so	that	the	ice	compartment	may	be	reached
和	如果	可能的	定位	它	所以	那	这	冰	隔间	可能	是	达到

[frɒm; frəm][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][frɒm; frəm][ə; eɪ][rɪə(r)] [pɔːtʃ] — [ðæt] [ɪz] ['əʊpənɪŋ] [aʊt] [ɒv; əv] [dɔːz] .

from	the	outside	from	a	rear	porch	—	that	is	opening	out	of	doors	.
从	这	外部	从	一个	后部	门廊	—	那	是	开幕	出去	的	门	.

如果可能的话，最好将冰柜放置在可以从后门廊（即向外敞开的门）外部进入的位置。

[ðɪs] [wɪl] [seɪv] [mʌtʃ] [ə'nɔɪəns] [frɒm; frəm][ðə; ði]['aɪsmæn] , [wɪð] [sɔɪld] ['ʃuːz] ,

This	will	save	much	annoyance	from	the	iceman	,	with	soiled	shoes	,
这	将要	节省	很多	烦恼	从	这	冰人	,	和	脏的	鞋	,

这样可以避免送冰人弄脏鞋子带来的诸多不便。

['treɪlɪŋ] ['drɪpɪŋ] [aɪs] [ə'krɒs] [ðə; ði] [kliːn] ['kɪtʃɪn] [flɔː(r)] .

trailing	dripping	ice	across	the	clean	kitchen	floor	.
尾随	滴落	冰	穿过	这	干净的	厨房	地面	.

冰滴在干净的厨房地板上，形成一道道水滴。

[ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['iːzi] [ɒv; əv] ['ækses] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [kʊk] , [fɔː(r); fə(r)][pleɪn][æz; əz]

The	refrigerator	should	be	easy	of	access	for	the	cook	,	for	plain	as
这	冰箱	应该	是	简单的	的	使用权	为了	这	厨师	,	为了	清楚的	作为

[wel] [æz; əz]['fænsi] ['kʊkɪŋ] ,

well	as	fancy	cooking	,
出色地	作为	想要	烹饪	,

冰箱应该方便厨师取用，无论是烹饪简单的菜肴还是复杂的菜肴。

[dɪ'mɑːndz] ['meni] [steps] .

demands	many	steps	.
需求	许多	步骤	.

需要很多步骤。

[mʌtʃ] [taɪm] [ænd; ənd] ['enədʒi] [ɪz] [seɪvd] [baɪ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [dʒuː'dɪʃəs] ['plænɪŋ] [ɪn][ləʊ'keɪtɪŋ][ðə; ði] ['kɪtʃɪn]

Much	time	and	energy	is	saved	by	a	little	judicious	planning	in	locating	the	kitchen
很多	时间	和	活力	是	已保存	经过	一个	小的	明智的	规划	在	定位	这	厨房

[ə'plaɪənsɪz] .

appliances	.
电器	.

在摆放厨房电器时稍加合理规划，就能节省大量时间和精力。

[rɪ'membə(r)] [ðə; ði][əʊld]['ædɪdʒ] , “ [let] [jɔː(r); jə(r)] [hed] [seɪv] [jɔː(r); jə(r)] [hiːlz] .

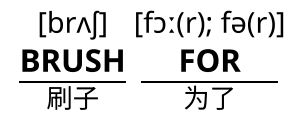
Remember	the	old	adage	,	“	Let	your	head	save	your	heels	.
记住	这	老的	谚语	,	“	让	你的	头	节省	你的	高跟鞋	.

记住这句古老的谚语：“用脑袋救脚后跟。”

” [keə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]

”	Care	of	the	Refrigerator
”	关心	的	这	冰箱

冰箱保养



刷子

冰箱

[dreɪn] [paɪp]
DRAIN PIPE
流走 管道

排水管

[ɪn] ['gɪvɪŋ] [ðə; ði]['prɒpə(r)] [ə'tenʃ(ə)n] [tu:; tə][ðə; ði][keə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ,
In giving the proper attention to the care of the refrigerator ,
在 给予 这 恰当的 注意力 到 这 关心 的 这 冰箱 ,

给予冰箱适当的保养，

[ðeə(r)][ɑ:(r); ə(r)] [θri:] ['veri] [ɪ'senʃ(ə)l] [pɔɪnts] [tu:; tə] [əb'zɜ:v] ; [ðə; ði][fɜ:st] , [ænd; ənd][məʊst]
there are three very essential points to observe ; the first , and most
那里 是 三 非常 基本的 积分 到 观察 ; 这 第一的 , 和 最多
[ɪm'pɔ:t(ə)nt] ,
important ,
重要的 ,

有三点非常重要，需要注意；第一点，也是最重要的一点，

[ðə; ði] [ləʊ'keɪʃn] [ɒv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] , [ðen] [ðə; ði] [weɪst] [paɪp] ,
the location of the refrigerator , then the waste pipe ,
这 地点 的 这 冰箱 , 然后 这 浪费 管道 ,

冰箱的位置，然后是污水管的位置。

[ænd; ənd][lɑ:st][bʌt; bət][nɒt] [li:st] [ə; eɪ] [fʊl] [sə'plaɪ] [ɒv; əv][aɪs] .
and last but not least a full supply of ice .
和 最后的 但 不是 至少 一个 满的 供应 的 冰 .

最后，还要确保冰块充足。

[ɪf] [ɪ'kɒnəmi] [ɪz][æn; ən]['aɪtəm][ɪn][ðə; ði] ['mænɪdʒmənt] [ɒv; əv][ðə; ði] [haʊs] ,
If economy is an item in the management of the house ,
如果 经济 是 一个 物品 在 这 管理 的 这 房子 ,

如果节约是家庭管理中的一个方面，

[ðen] ['speʃ(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [wɪl] [bi:; bi]['gɪv(ə)n][ðə; ði] [pleɪs] [ɪn] [wɪtʃ] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ɪz] [pleɪst] — [ə; eɪ]
then special attention will be given the place in which refrigerator is placed — a
然后 特别的 注意力 将要 是 给定 这 地方 在 哪个 冰箱 是 放置 — 一个
[ku:l] ,
cool ,
凉爽的 ,

那么，冰箱的摆放位置就需要特别注意——一个凉爽的地方，

[draɪ] , [wel] ['ventɪleɪtɪd] [ru:m] ,
dry , well ventilated room ,
干燥 , 出色地 通风 房间 ,

干燥、通风良好的房间

[kən'vi:niəntli] [nɪə(r)][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [ðæt] [steps] [meɪ] [bi:; bi] [seɪvd] [ænd; ənd] [weə(r)] [ðə; ði][də'rekt] [reɪz]
conveniently near the kitchen that steps may be saved and where the direct rays
方便 靠近 这 厨房 那 步骤 可能 是 已保存 和 在哪里 这 直接的 射线
[ɒv; əv][ðə; ði] [sʌn] [du:; də][nɒt] [fɔ:l] [ɒn][ˌaɪ 'ti:] ,
of the sun do not fall on it ,
的 这 太阳 做 不是 落下 在 它 ,

位置便利，靠近厨房，可以节省走动的路程，而且不会被阳光直射。

[ænd; ənd] [weə(r)] [ðə; ði]['aɪsmæn][kæn; kən][geɪn] ['ækses] [tu:; tə][ˌaɪ 'ti:] [wɪ'ðaʊt] “ ['trækɪŋ] [ʌp] ” [ðə; ði]
and where the iceman can gain access to it without “ tracking up ” the
和 在哪里 这 冰人 能 获得 使用权 到 它 没有 “ 追踪 向上 ” 这
['kɪtʃɪn] [wɪð] [hɪz; ɪz] [sɔɪld] ['ʃu:z] .
kitchen with his soiled shoes .
厨房 和 他的 脏的 鞋 .

而且送冰人可以方便地取冰，而不会因为鞋子脏兮兮地弄脏厨房而“沾染”冰块。

[ðə; ði] [kəm'pɑ:tmənts] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fu:d] [ɪz] [kept] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [waɪpt] [aʊt] ['keəfəli] [wʌns] [ə; eɪ]
The **compartments** **in** **which** **the** **food** **is** **kept** **should** **be** **wiped** **out** **carefully** **once** **a**
这 隔间 在 哪个 这 食物 是 保留 应该 是 擦拭 出去 小心 一次 一个
[wi:k] .
week **.**
星期 .

存放食物的隔间每周应仔细擦拭一次。

[ɪf] ['eniθɪŋ] [ɪz] [spɪld] [wɪ'ðɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [ɪ'mi:diətli] .
If **anything** **is** **spilled** **within** **the** **refrigerator** **it** **should** **be** **removed** **immediately** **.**
如果 任何事物 是 洒了 之内 这 冰箱 它 应该 是 已移除 立即地 .

如果冰箱内有任何东西洒出来，都应该立即清理干净。

[ɔ:l] [krʌmz] , [drɒps] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] [ɔ:(r)] [smɔ:l] ['pɑ:tɪk(ə)lz] [ɒv; əv] [fu:d] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['keəfəli] [ænd; ənd]
All **crumbs** **,** **drops** **of** **liquid** **or** **small** **particles** **of** **food** **should** **be** **carefully** **and**
全部 面包屑 , 滴 的 液体 或者 小的 颗粒 的 食物 应该 是 小心 和
['ɪnstəntli] [rɪ'mu:vd] .
instantly **removed** **.**
即刻 已移除 .

应立即仔细清除所有面包屑、液体滴落物或食物碎屑。

[wʌns] [ə; eɪ] [wi:k] [ðə; ði] [sə'plaɪ] [ɒv; əv] [aɪs] [meɪ] [bi:; bi] [ə'laʊd] [tu:; tə] [rʌn] [ləʊ] ;
Once **a** **week** **the** **supply** **of** **ice** **may** **be** **allowed** **to** **run** **low** **;**
一次 一个 星期 这 供应 的 冰 可能 是 允许 到 跑步 低的 ;

每周可以允许一次冰块供应不足的情况；

[ðə; ði] [aɪs] [meɪ] [ðen] [bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [ænd; ənd] [ðə; ði] [aɪs] ['tʃeɪmbə(r)] ['θʌrəli] [wɒʃt] ,
the **ice** **may** **then** **be** **removed** **and** **the** **ice** **chamber** **thoroughly** **washed** **,**
这 冰 可能 然后 是 已移除 和 这 冰 房间 彻底 洗过 ,

然后即可取出冰块，并彻底清洗冰室。

[ðə; ði] [ræk] [ə'pɒn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [aɪs] [stændz] [wɒʃt] [ænd; ənd] [rɪnst] [wɪð] [ə; eɪ] [sə'lu:ʃ(ə)n] [ɒv; əv] [sæl]
the **rack** **upon** **which** **the** **ice** **stands** **washed** **and** **rinsed** **with** **a** **solution** **of** **sal**
这 架子 之上 哪个 这 冰 站立 洗过 和 冲洗干净 和 一个 解决方案 的 盐
['səʊdə] ,
soda **,**
苏打 ,

放置冰块的架子用苏打溶液清洗干净。

[ðə; ði] [dreɪn] [paɪp] [ænd; ənd] [ðə; ði] [træp] ['ɔ:lsəʊ] ['θʌrəli] [swɒbd] [aʊt] [wɪð] [ə; eɪ] [brʌʃ] [ə'tætʃt]
the **drain** **pipe** **and** **the** **trap** **also** **thoroughly** **swabbed** **out** **with** **a** **brush** **attached**
这 流走 管道 和 这 陷阱 还 彻底 拭子 出去 和 一个 刷子 随附的
[tu:; tə] [ə; eɪ] [lɒŋ] ['waɪə(r)] ['hænd(ə)l] ,
to **a** **long** **wire** **handle** **,**
到 一个 长的 金属丝 处理 ,

排水管和存水弯也用连接着长金属柄的刷子彻底擦拭干净了。

[meɪd] [fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜ:pəs] .
made **for** **this** **purpose** **.**
制成 为了 这 目的 .

专为此目的而制造。

[pɔ:(r)] [ðə; ði] [sə'lu:ʃ(ə)n] [θru:] [ðə; ði] [dreɪn] [paɪp] [æz; əz] [fɑ:(r)] [æz; əz] [ˌaɪ 'ti:] [kæn; kən] [bi:; bi] [ri:tʃt]
Pour **the** **solution** **through** **the** **drain** **pipe** **as** **far** **as** **it** **can** **be** **reached**
倒 这 解决方案 通过 这 流走 管道 作为 远的 作为 它 能 是 达到
[ænd; ənd] [ðen] [rɪns] [wɪð] [klɪə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .
and **then** **rinse** **with** **clear** **boiling** **water** **.**
和 然后 冲洗 和 清除 沸腾 水 .

将溶液倒入排水管，尽可能地倒进去，然后用清澈的沸水冲洗。

[ðə; ði][aɪs] [kəm'pɑːtmənt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kept] [fɪld] [wɪð] [aɪs] .

The	ice	compartment	should	be	kept	filled	with	ice	.
这	冰	隔间	应该	是	保留	已填	和	冰	.

冰格应始终装满冰块。

[ə; eɪ] [lɑːdʒ] [piːs] [ɒv; əv][aɪs] [kiːps] ['betə(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ] [smɔːl] [wʌn][ænd; ənd] [ɪn'ʃuə] [mʌtʃ] ['betə(r)]

A	large	piece	of	ice	keeps	better	than	a	small	one	and	insures	much	better
一个	大的	片	的	冰	保持	更好的	比	一个	小的	一	和	保险	很多	更好的

[ˌsɜːkjə'leɪʃ(ə)n][ɒv; əv][eə(r)] .

circulation	of	air	.
循环	的	空气	.

大块冰比小块冰保存时间更长，而且能确保更好的空气流通。

[ðə; ði][dɔː(r)][tuː; tə][ðə; ði][aɪs] [kəm'pɑːtmənt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kept] ['taɪtli] [kləʊzd][æt; ət][ɔːl] [taɪmz] [seɪv]

The	door	to	the	ice	compartment	should	be	kept	tightly	closed	at	all	times	save
这	门	到	这	冰	隔间	应该	是	保留	紧紧	关闭	在	全部	时代	节省

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['biːɪŋ] [fɪld] [wɪð] [aɪs] .

when	it	is	being	filled	with	ice	.
什么时候	它	是	存在	已填	和	冰	.

除了在加冰时，冰柜门应始终保持紧闭。

[ðə; ði][fækt][ɪz] [ðæt] [ɔːl][ðə; ði] [dɔːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['əʊpənd][ænd; ənd][kləʊzd][æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz]

The	fact	is	that	all	the	doors	should	be	opened	and	closed	as	quickly	as
这	事实	是	那	全部	这	门	应该	是	打开	和	关闭	作为	迅速地	作为

['pɒsəb(ə)l] .

possible	.
可能的	.

事实是，所有的门都应该尽快打开和关闭。

[ðə; ði][məʊst] ['skruːpjələs] ['klenlinəs] [ɪn][ɔːl][ɪts] [pɑːts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [faʊnd] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

The	most	scrupulous	cleanliness	in	all	its	parts	should	be	found	in	the	refrigerator	.
这	最多	一丝不苟的	清洁	在	全部它是		部分	应该	是	成立	在	这	冰箱	.

冰箱的各个部分都应该保持最彻底的清洁。

[fuːd] [sʌtʃ] [æz; əz] [miːt] , [pə'teɪtəʊz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [ʃʊd; ʃəd]['nevə(r)][biː; bi][leɪd][ɒn][ðə; ði]

Food	such	as	meat	,	potatoes	,	etc	.	should	never	be	laid	on	the
食物	这样的	作为	肉	,	土豆	,	ETC	.	应该	绝不	是	铺设	在	这

[ʃelvz] [ɒv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ,

shelves	of	the	refrigerator	,
货架	的	这	冰箱	,

肉类、土豆等食物绝对不能放在冰箱的隔板上。

[ænd; ənd][ðə; ði]['hæbɪt][ɒv; əv] ['fɪlɪŋ] [ðə; ði][aɪs]['tʃeɪmbə(r)] [wɪð] [miːt] , [fɪʃ] ,

and	the	habit	of	filling	the	ice	chamber	with	meat	,	fish	,
和	这	习惯	的	填充	这	冰	房间	和	肉	,	鱼	,

以及将肉类、鱼类等物品放入冰窖的习惯

[faʊl] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɪz][məʊst][ʌn'sænət(ə)ri][ænd; ənd] [ʌn'helθfʊl] .

fowl	and	vegetables	is	most	unsanitary	and	unhealthful	.
鸡	和	蔬菜	是	最多	不卫生的	和	不健康的	.

禽肉和蔬菜是最不卫生、最不健康的。

[ðə; ði][keə(r)][ɒv; əv] [fuːd] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]

The	Care	of	Food	in	the	Refrigerator
这	关心	的	食物	在	这	冰箱

冰箱中食物的保存

[wen] [ðə; ði] [fuːd] [ɪz] [pleɪst] [ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l][ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [baɪ][ðə; ði] ['treɪdzmən] ,

When	the	food	is	placed	on	the	table	in	the	kitchen	by	the	tradesman	,
什么时候	这	食物	是	放置	在	这	桌子	在	这	厨房	经过	这	零售商	,

当工匠把食物摆放在厨房的桌子上时，

[ðə; ði][keə(r)][ɒv; əv][ˌaɪ 'ti:][æt; ət][wʌns] [fɔ:ls] [ə'pɒn][ðə; ði][wʌn] [hu:] [ɪz][ɪn] [tʃɑ:dʒ] [ɒv; əv][ðə; ði]

the	care	of	it	at	once	falls	upon	the	one	who	is	in	charge	of	the
这	关心	的	它	在	一次	瀑布	之上	这	一	WHO	是	在	收费	的	这

['haʊshəʊld] [ænd; ənd][ʃi:; ʃi][mʌst; məst] [nəʊ] [dʒʌst] [haʊ] [tu:; tə] [teɪk] [keə(r)][ɒv; əv] [i:tʃ] ['ɑ:tɪk(ə)l] .

household	and	she	must	know	just	how	to	take	care	of	each	article	.
家庭	和	她	必须	知道	只是	如何	到	拿	关心	的	每个	文章	.

照料这些物品的责任立刻落在了家庭负责人身上，她必须知道如何照料每一件物品。

[ɔ:l] [mi:t] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [frɒm; frəm][ðə; ði]['peɪpə(r)][æt; ət][wʌns] ;

All	meat	should	be	removed	from	the	paper	at	once	;
全部	肉	应该	是	已移除	从	这	纸	在	一次	;

应立即将肉从纸上全部取出；

[waɪpt] [wɪð] [ə; eɪ] [pi:s] [ɒv; əv] [tʃi:z] [klɒθ] [rʌŋ] [frɒm; frəm][kəʊld]['wɔ:tə(r)] , [pleɪst] [ɒn][ə; eɪ] [pleɪt]

wiped	with	a	piece	of	cheese	cloth	wrung	from	cold	water	,	placed	on	a	plate
擦拭	和	一个	片	的	奶酪	布	拧干	从	寒冷的	水	,	放置	在	一个	盘子

,

,

,

用拧干冷水的纱布擦拭，放在盘子上，

[ə'nʌðə(r)] [pleɪt] [tɜ:nd] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][pə'zɪʃ(ə)n]['ɪndəˌkeɪtɪd] , [ɪn] ['frʌntɪspi:s]

another	plate	turned	over	it	and	placed	in	the	position	indicated	,	in	frontispiece
其他	盘子	转向	超过	它	和	放置	在	这	位置	表明的	,	在	卷首插图

, [ɒn][peɪdʒ][ˌtu:'tu:] .

,	on	page	2	.
,	在	页	2	.

另一块盘子翻过来，放在第 2 页扉页所示的位置。

[ðə; ði]['bʌtə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][pʊt][ɪn][ə; eɪ][dʒɑ:(r)] ,

The	butter	should	be	put	in	a	jar	,
这	黄油	应该	是	放	在	一个	罐	,

黄油应该装进罐子里。

['kʌvəd] [ænd; ənd] [pleɪst] [ɒn][ðə; ði] [ʃelf] [ɒv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ɪ'mi:diətli] ['ʌndə(r)][ðə; ði][aɪs]

covered	and	placed	on	the	shelf	of	the	refrigerator	immediately	under	the	ice
涵盖	和	放置	在	这	架子	的	这	冰箱	立即地	在下面	这	冰

['tʃeɪmbə(r)] .

chamber	.
房间	.

盖好后放在冰箱冰格正下方的架子上。

[ə; eɪ] [speɪs] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][left][ɒn] [ðɪs] [ʃelf] [fɔ:(r); fə(r)] [egz] , [mɪlk][ænd; ənd] [kri:m] .

A	space	should	be	left	on	this	shelf	for	eggs	,	milk	and	cream	.
一个	空间	应该	是	左边	在	这	架子	为了	鸡蛋	,	牛奶	和	奶油	.

这个架子上应该留出空间放置鸡蛋、牛奶和奶油。

[tʃi:z] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [mə'nɪlə] ['peɪpə(r)] ['li:vɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [ræpt] [ɪn][ðə; ði]

Cheese	should	be	removed	from	the	manilla	paper	leaving	it	wrapped	in	the
奶酪	应该	是	已移除	从	这	马尼拉	纸	离开	它	包装	在	这

[wæks]['peɪpə(r)] ,

wax	paper	,
蜡	纸	,

将奶酪从牛皮纸中取出，但仍保留在蜡纸中。

[ænd; ənd] [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ] ['kʌvəd] ['ves(ə)l][ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

and	placed	in	a	covered	vessel	in	the	refrigerator	.
和	放置	在	一个	涵盖	血管	在	这	冰箱	.

然后放入带盖容器中，置于冰箱内。

[ðə; ði][keə(r)][ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] , [fruːts] , [miːts] , [fɪʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [fˈɒləʊz] [ˌhɪərɪn'ɑːftə(r)] .

The	**care**	**of**	**vegetables**	**,**	**fruits**	**,**	**meats**	**,**	**fish**	**,**	**etc**	**.**	**,**	**follows**	**hereinafter**	**.**
这	关心	的	蔬菜	,	水果	,	肉类	,	鱼	,	ETC	.	,	跟随	下文	.

蔬菜、水果、肉类、鱼类等的养护方法如下。

[left] - ['əʊvə(r)] [miːts]

Left	**-**	**Over**	**Meats**
左边	-	超过	肉类

剩余肉类

[biːf] [krəu'kets]

Beef	**Croquettes**
牛肉	炸丸子

牛肉丸子

1¾ [kʌps] ['faɪnli] [tʃɒpt] [left] - ['əʊvə(r)] [rəʊst] [biːf] [ɔː(r)] [steɪk] .

1¾	**cups**	**finely**	**chopped**	**left**	**-**	**over**	**roast**	**beef**	**or**	**steak**	**.**
1¾	杯子	精细地	切碎	左边	-	超过	烤	牛肉	或者	牛排	.

1¾ 杯切碎的剩余烤牛肉或牛排。

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

¾	**teaspoon**	**salt**	**.**
¾	茶匙	盐	.

¾茶匙盐。

¼ ['tiːspuːn] ['pepə(r)] .

¼	**teaspoon**	**pepper**	**.**
¼	茶匙	胡椒	.

¼茶匙胡椒粉。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .

1	**tablespoon**	**Worcestershire**	**Sauce**	**.**
1	汤匙	伍斯特郡	酱	.

1汤匙伍斯特沙司。

[fjuː] [drɒps] ['ʌnjən] [dʒuːs] .

Few	**drops**	**onion**	**juice**	**.**
很少	滴	洋葱	汁	.

几滴洋葱汁。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

1	**teaspoon**	**finely**	**chopped**	**parsley**	**.**
1	茶匙	精细地	切碎	香菜	.

1茶匙切碎的欧芹。

[braʊn] [sɔːs] .

Brown	**sauce**	**.**
棕色的	酱	.

棕色酱汁。

['prəʊses] : [rɪ'muːv] [ɔːl][fæt][ænd; ənd] ['grɪsl] [frɒm; frəm][kəʊld][rəʊst] [biːf] [ɔː(r)] [steɪk] .

Process	**:**	**Remove**	**all**	**fat**	**and**	**gristle**	**from**	**cold**	**roast**	**beef**	**or**	**steak**	**.**
过程	:	消除	全部	胖的	和	脆骨	从	寒冷的	烤	牛肉	或者	牛排	.

处理方法：去除冷烤牛肉或牛排中的所有脂肪和筋膜。

[tʃɒp] [faɪn][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ðə; ði]['ɔːdə(r)]['gɪv(ə)n] ,

Chop	**fine**	**and**	**add**	**ingredients**	**in**	**the**	**order**	**given**	**,**
劈	美好的	和	添加	原料	在	这	命令	给定	,

将食材切碎，并按顺序加入。

['mɔɪsn] [wɪð] [θɪk] [braʊn] [sɔːs] ([meɪd] [baɪ] [ɪn'kriːsɪŋ] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [kɔːld]

moisten	with	thick	Brown	Sauce	(	made	by	increasing	the	quantity	of	flour	called
濡	和	厚的	棕色的	酱	(	制成	经过	增加	这	数量	的	面粉	称为

[fɔː(r); fə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] [braʊn] [sɔːs] [tuː; tə] [hɑːf] [kʌp]) .

for	in	the	recipe	for	Brown	Sauce	to	half	cup	)	.
为了	在	这	食谱	为了	棕色的	酱	到	一半	杯子	)	.

用浓稠的棕色酱汁润湿（棕色酱汁的做法是将棕色酱汁配方中所需的面粉量增加到半杯）。

[ʃeɪp] [ɪn] [kəʊnz] , [drɪp] [ɪn] [krʌmz] , [eg] [ænd; ənd] [krʌmz] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [diːp] [hɒt] [fæt] .

Shape	in	cones	,	drip	in	crumbs	,	egg	and	crumbs	and	fry	in	deep	hot	fat	.
形状	在	圆锥体	,	滴	在	面包屑	,	蛋	和	面包屑	和	炒	在	深的	热的	胖的	.

将面团捏成圆锥形，裹上面包屑、蛋液和面包屑，然后在滚烫的油炸制。

[sɜːv] [wɪð] [braʊn] , [tə'mɑːtəʊ] , [ɔː(r)] ['kriːəʊl] [sɔːs] .

Serve	with	Brown	,	Tomato	,	or	Creole	Sauce	.
服务	和	棕色的	,	番茄	,	或者	克里奥尔语	酱	.

可搭配棕色酱汁、番茄酱或克里奥尔酱汁食用。

[left] - ['əʊvə(r)] [rəʊst] [biːf] — ['meksɪkən] [staɪl]

Left	-	Over	Roast	Beef	—	Mexican	Style
左边	-	超过	烤	牛肉	—	墨西哥	风格

墨西哥风味烤牛肉剩菜

[wʌn] ['ʌnjən] ['faɪnli] [tʃɒpt] .

1	onion	finely	chopped	.
1	洋葱	精细地	切碎	.

个洋葱，切碎。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

2	tablespoons	butter	.
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

[wʌn] [red] ['pepə(r)] ['ʃredɪd] .

1	red	pepper	shredded	.
1	红色的	胡椒	碎	.

1个红辣椒，切碎。

[wʌn] [griːn] ['pepə(r)] ['ʃredɪd] .

1	green	pepper	shredded	.
1	绿色的	胡椒	碎	.

1个青椒，切碎。

[wʌn] [kləʊv] ['gɑːlɪk] ['faɪnli] [tʃɒpt] .

1	clove	garlic	finely	chopped	.
1	丁香	蒜	精细地	切碎	.

1瓣蒜，切碎。

[wʌn] [kʌp] [tə'mɑːtəʊ] [pʌlp] .

1	cup	tomato	pulp	.
1	杯子	番茄	纸浆	.

1 杯番茄果肉。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .

1	tablespoon	Worcestershire	Sauce	.
1	汤匙	伍斯特郡	酱	.

1汤匙伍斯特沙司。

¼ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt] .

¼	teaspoon	celery	salt	.
¼	茶匙	芹菜	盐	.

¼茶匙芹菜盐。

[fjuː] [drɒps] [təˈbæskoʊ] [sɔːs] .
Few drops Tobasco Sauce .
很少 滴 塔巴斯科 酱 .

几滴塔巴斯科辣椒酱。

['θɪnli] [slaɪst] [kəʊld] [rəʊst] [biːf] .
Thinly sliced cold roast beef .
薄薄的 切片 寒冷的 烤 牛肉 .

切成薄片的冷烤牛肉。

['prəʊses] : [kʊk] ['ʌnjən] [ɪn] ['bʌtə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] ; [kʌt] ['pepəz] [ɪn] [θɪn] [ʃredz] [wɪð] [ðə; ði] [ʃɪəz] .
Process : Cook onion in butter five minutes ; cut peppers in thin shreds with the shears .
过程 : 厨师 洋葱 在 黄油 五 分钟 ; 切 辣椒 在 薄的 碎屑 和 这 剪 .

步骤：用黄油将洋葱炒五分钟；用剪刀将辣椒剪成细丝。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] ['ʌnjən] .
Add to onion .
添加 到 洋葱 .

加入洋葱。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['gɑːlɪk] [ænd; ənd] [təˈmɑːtəʊ] [pʌlp] .
Add garlic and tomato pulp .
添加 蒜 和 番茄 纸浆 .

加入蒜末和番茄果肉。

['sɪmə(r)] [ˌfɪfˈtiːn] ['mɪnɪts] .
Simmer fifteen minutes .
煨 十五 分钟 .

小火慢炖十五分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , ['seləri] [sɔːlt] [ænd; ənd] [təˈbæskoʊ] .
Add Worcestershire Sauce , celery salt and Tobasco .
添加 伍斯特郡 酱 , 芹菜 盐 和 塔巴斯科 .

加入伍斯特沙司、芹菜盐和塔巴斯科辣椒酱。

[sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
Salt to taste .
盐 到 品尝 .

加盐调味。

[kʌt] [kəʊld] [rəʊst] [biːf] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [ˌɑːr ˈiː] - [hiːt] [ɪn] [sɔːs] .
Cut cold roast beef in thin slices and re - heat in sauce .
切 寒冷的 烤 牛肉 在 薄的 切片 和 关于 - 热 在 酱 .

将冷烤牛肉切成薄片，然后在酱汁中重新加热。

[sɜːv] [wɪð] [beɪkt] [pəˈteɪtəʊz] [ɒn] [ðə; ði] [hɑːf] - [ʃel] .
Serve with baked potatoes on the half - shell .
服务 和 烘焙 土豆 在 这 一半 - 壳 .

配烤土豆（半个壳）食用。

[dɪˈlɪʃəs] [biːf] [paɪ]
Delicious Beef Pie
可口的 牛肉 馅饼

美味牛肉派

[laɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [wel] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [hɒt] ,
Line the bottom and sides of a well buttered baking dish with hot ,
线 这 底部 和 侧面 的 一个 出色地 涂黄油的 烘烤 盘子 和 热的 ,

在涂抹了黄油的烤盘底部和侧面铺上热的.....

['haɪli] ['siːz(ə)nd] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] , [tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['faɪnli] [tʃɒpt]

highly	seasoned	mashed	potatoes	,	to	which	add	two	tablespoons	finely	chopped
高度	经验丰富的	捣碎	土豆	,	到	哪个	添加	二	汤匙	精细地	切碎

['ʌnjən] [ɔː(r)] [tʃaɪvz] ;

onion	or	chives	;
洋葱	或者	细香葱	;

将土豆泥调味浓郁，加入两汤匙切碎的洋葱或细香葱；

['əʊvə(r)] [ðɪs] , [pleɪs] [ə; eɪ] [θɪk] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [left] - ['əʊvə(r)] [rəʊst] [biːf] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ;

over	this	,	place	a	thick	layer	of	left	-	over	roast	beef	cut	in	small	pieces	;
超过	这	,	地方	一个	厚的	层	的	左边	-	超过	烤	牛肉	切	在	小的	件	;

在上面铺上一层厚厚的切成小块的剩余烤牛肉；

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['ʌnjən] [dʒuːs] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] ,

season	with	salt	,	pepper	,	onion	juice	,	one	tablespoon	Worcestershire	Sauce	,
季节	和	盐	,	胡椒	,	洋葱	汁	,	一	汤匙	伍斯特郡	酱	,

用盐、胡椒粉、洋葱汁和一汤匙伍斯特沙司调味。

['mɔɪsn] [wɪð] [braʊn] [sɔːs] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊ] ['mɪkstʃə(r)] ,

moisten	with	Brown	Sauce	and	cover	with	a	layer	of	potato	mixture	,
濡	和	棕色的	酱	和	覆盖	和	一个	层	的	土豆	混合物	,

淋上棕色酱汁，再铺上一层土豆混合物。

['ɔːnəmənt] [rɪm] [ɒv; əv] [dɪʃ] [wɪð] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [fɔːst] [θruː] [ə; eɪ] ['peɪstri] [bæg]

ornament	rim	of	dish	with	some	of	the	mixture	forced	through	a	pastry	bag
装饰品	轮缘	的	盘子	和	一些	的	这	混合物	强制	通过	一个	糕点	包

[ænd; ənd] [stɑː(r)] [tjuːb] .

and	star	tube	.
和	星星	管子	.

将部分混合物通过裱花袋和星形裱花嘴挤入盘子边缘，形成装饰图案。

[brʌʃ] ['əʊvə(r)] ['laɪtli] [wɪð] ['biːt(ə)n] [eg] .

Brush	over	lightly	with	beaten	egg	.
刷子	超过	轻轻	和	被打败	蛋	.

轻轻刷上一层打散的鸡蛋液。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] [ænd; ənd] [pə'teɪtəʊ] [ɪz] ['delɪkətli]

Bake	in	a	hot	oven	until	mixture	is	thoroughly	heated	and	potato	is	delicately
烤	在	一个	热的	烤箱	直到	混合物	是	彻底	加热	和	土豆	是	轻柔地

[braʊn] .

browned	.
棕色	.

放入高温烤箱烘烤，直至混合物完全加热，土豆表面呈浅棕色。

['sesɪlz] [wɪð] [braʊn] [sɔːs]

Cecils	with	Brown	Sauce
塞西尔	和	棕色的	酱

塞西尔配棕色酱汁

[wʌn] [kʌp] [left] - ['əʊvə(r)] [rəʊst] [biːf] [ɔː(r)] ['faɪnli] [tʃɒpt] [reə(r)] [steɪk] .

1	cup	left	-	over	roast	beef	or	finely	chopped	rare	steak	.
1	杯子	左边	-	超过	烤	牛肉	或者	精细地	切碎	稀有的	牛排	.

杯剩余的烤牛肉或切碎的生牛排。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [faɪn] [bred] [krʌmz] .

2	tablespoons	fine	bread	crumbs	.
2	汤匙	美好的	面包	面包屑	.

2汤匙细面包屑。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [kriːm] [ɔː(r)] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

1	tablespoon	cream	or	melted	butter	.
1	汤匙	奶油	或者	融化	黄油	.

1汤匙奶油或融化的黄油。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .

1	tablespoon	Worcestershire	Sauce	.
1	汤匙	伍斯特郡	酱	.

1汤匙伍斯特沙司。

[jəʊk][wʌn] [eg] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] .

Yolk	one	egg	,	slightly	beaten	.
蛋黄	一	蛋	,	轻微地	被打败	.

一个鸡蛋的蛋黄，稍微打散。

[sɔːlt] , ['pepə(r)][ænd; ənd]['ʌnjən][dʒuːs] .

Salt	,	pepper	and	onion	juice	.
盐	,	胡椒	和	洋葱	汁	.

盐、胡椒粉和洋葱汁。

['prəʊses] : [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzniŋz] [tuː; tə] [biːf] ; [ˌeɪ diː 'diː] [bred] [krʌmz] , [kriːm] [ɔː(r)]['bʌtə(r)][ænd; ənd]

Process	:	Add	seasonings	to	beef	;	add	bread	crumbs	,	cream	or	butter	and
过程	:	添加	调味料	到	牛肉	;	添加	面包	面包屑	,	奶油	或者	黄油	和

['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] ;

beaten	egg	yolks	;
被打败	蛋	蛋黄	;

制作过程：在牛肉中加入调味料；加入面包屑、奶油或黄油和打散的蛋黄；

[ʃeɪp] [ɪn] [smɔːl] [bɔːlz] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] , [rəʊl][ɪn]['flaʊə(r)] ,

shape	in	small	balls	the	size	of	an	English	walnut	,	roll	in	flour	,
形状	在	小的	球	这	尺寸	的	一个	英语	核桃	,	卷	在	面粉	,

将面团搓成核桃大小的小球，然后在面粉中滚一圈。

[eg] [ænd; ənd] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [hɒt][fæt] , [dreɪn][ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] .

egg	and	crumbs	,	and	fry	in	deep	hot	fat	,	drain	on	brown	paper	.
蛋	和	面包屑	,	和	炒	在	深的	热的	胖的	,	流走	在	棕色的	纸	.

将鸡蛋和面包屑混合，放入滚烫的油炸至金黄，捞出后放在牛皮纸上沥干油。

[ə'reɪndʒ] [ɪn][ə; eɪ] ['pɪrəmɪd] [ɒn][ə; eɪ][hɒt]['plætə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [braʊn] [ɔː(r)][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .

Arrange	in	a	pyramid	on	a	hot	platter	and	serve	with	Brown	or	Tomato	Sauce	.
安排	在	一个	金字塔	在	一个	热的	拼盘	和	服务	和	棕色的	或者	番茄	酱	.

将食材摆成金字塔形，放在热盘上，佐以棕色酱汁或番茄酱食用。

[biːf] ['kʌtlits]

Beef	Cutlets
牛肉	肉饼

牛肉排

[biːf] ['kʌtlits]

Beef	Cutlets
牛肉	肉饼

牛肉排

[tʃɒp] [ðə; ði][flæŋk][end][ɒv; əv][ðə; ði] ['pɔːtəˌhaʊs] [steɪk] ['veri] [faɪn] , [fɜːst] [rɪ'muːvɪŋ] [suː'pɜːfluəs] [fæt]

Chop	the	flank	end	of	the	porterhouse	steak	very	fine	,	first	removing	superfluous	fat
劈	这	侧翼	结尾	的	这	波特豪斯	牛排	非常	美好的	,	第一的	移除	多余	胖的

.

:

.

将波特豪斯牛排的侧腹部分切成细末，先去除多余的脂肪。

['siːz(ə)n] [miːt] [wɪð] [sɔːlt] , [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [drɒps][tə'bæskoʊ] [sɔːs] , ['ʌnjən] [piːs] [ænd; ənd]

Season	meat	with	salt	,	two	or	three	drops	Tobasco	Sauce	,	onion	piece	and
季节	肉	和	盐	,	二	或者	三	滴	塔巴斯科	酱	,	洋葱	片	和

['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [tuː; tə] [teɪst] .

Worcestershire	Sauce	to	taste	.
伍斯特郡	酱	到	品尝	.

用盐、两三滴塔巴斯科辣椒酱、一块洋葱和伍斯特沙司调味肉。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] ['kʌtlɪts] [ə'baʊt] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ; [dɪp][ɪn] [eg] ,

Shape	**into**	**cutlets**	**about**	**three**	**-**	**fourths**	**of**	**an**	**inch**	**thick**	**;**	**dip**	**in**	**egg**	**,**
形状	进入	肉饼	关于	三	-	第四部分	的	一个	英寸	厚的	;	蘸	在	蛋	,

将面团捏成约四分之三英寸厚的肉饼；蘸上蛋液，

[ðen] [ɪn] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [hɒt][fæt][faɪv] ['mɪnɪts] .

then	**in**	**crumbs**	**and**	**fry**	**in**	**deep**	**hot**	**fat**	**five**	**minutes**	**.**
然后	在	面包屑	和	炒	在	深的	热的	胖的	五	分钟	.

然后裹上面包屑，在滚烫的油炸五分钟。

[duː; də][nɒt] [braʊn] [ðem; ðəm] [tuː] ['kwɪkli] .

Do	**not**	**brown**	**them**	**too**	**quickly**	**.**
做	不是	棕色的	他们	也	迅速地	.

不要烤得太快。

[dɪ'spəʊz] [ðem; ðəm] [ə'raʊnd] [ə; eɪ] [maʊnd] [ɒv; əv] [hɒt] [raɪst] [pə'teɪtəʊ] [ɔː(r)] [wel] ['siːz(ə)nd] [bɔɪld] [raɪs] .

Dispose	**them**	**around**	**a**	**mound**	**of**	**hot**	**riced**	**potato**	**or**	**well**	**seasoned**	**boiled**	**rice**	**.**
处置	他们	大约	一个	冢	的	热的	米饭	土豆	或者	出色地	经验丰富的	煮沸	米	.

把它们放在一堆热腾腾的土豆米饭或调味好的白米饭周围。

[biːf] - [steɪk] [paɪ]

Beef	**-**	**Steak**	**Pie**
牛肉	-	牛排	馅饼

牛排派

[kʌt] [left] - ['əʊvə(r)][kəʊld] [brɔɪld] [steɪk] [ɔː(r)] ['remnənts] [ɒv; əv][kəʊld] [rəʊst] [biːf] [ɪn][wʌn] - [hɑːf] [ɪntʃ]

Cut	**left**	**-**	**over**	**cold**	**broiled**	**steak**	**or**	**remnants**	**of**	**cold**	**roast**	**beef**	**in**	**one**	**-**	**half**	**inch**
切	左边	-	超过	寒冷的	烤制	牛排	或者	残余物	的	寒冷的	烤	牛肉	在	一	-	一半	英寸

['piːsɪz] .

pieces	**.**
件	.

将剩下的冷烤牛排或冷烤牛肉的残余切成半英寸的小块。

['kʌvə(r)] [wɪð] [hɒt] [stɒk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [ʌn'tɪl]

Cover	**with**	**hot**	**stock**	**or**	**water**	**,**	**add**	**one**	**small**	**onion**	**and**	**simmer**	**slowly**	**until**
覆盖	和	热的	库存	或者	水	,	添加	一	小的	洋葱	和	煨	缓慢地	直到

[miːt] [ɪz]['tendə(r)] .

meat	**is**	**tender**	**.**
肉	是	投标	.

倒入热高汤或水，加入一个小洋葱，小火慢炖至肉软烂。

([ə'baʊt] [wʌn]['aʊə(r)]) .

(	**About**	**one**	**hour**	**)**	**.**
(	关于	一	小时	)	.

（大约一小时）

[rɪ'muːv] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['θɪkən] [stɒk] [wɪð] ['flaʊə(r)][daɪ'luːtɪd] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] .

Remove	**onion**	**and**	**thicken**	**stock**	**with**	**flour**	**diluted**	**with**	**cold**	**water**	**.**
消除	洋葱	和	加厚	库存	和	面粉	稀	和	寒冷的	水	.

取出洋葱，用冷水稀释的面粉勾芡。

['siːz(ə)n] ['haɪli] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

Season	**highly**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
季节	高度	和	盐	和	胡椒	.

用盐和胡椒粉大量调味。

[ˌeɪ diː 'diː][pə'teɪtəʊz] [kʌt] [ɪn][wʌn] [ɪntʃ] [kjuːbz] [ænd; ənd] ['priːviəsli] ['pɑːbɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ]

Add	**potatoes**	**cut**	**in**	**one**	**inch**	**cubes**	**and**	**previously**	**parboil**	**ten**	**minutes**	**in**	**boiling**
添加	土豆	切	在	一	英寸	立方体	和	之前	腌	十	分钟	在	沸腾

['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)] .

salted	**water**	**.**
咸的	水	.

加入切成一英寸方块的土豆，土豆需事先在沸腾的盐水中煮10分钟。

[pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [ku:l] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [krʌst] [meɪd] [ɒv; əv] ['bɪskɪt]
Put into a buttered baking - dish and cool ; cover with a crust made of biscuit
放 进入 一个 涂黄油的 烘烤 - 盘子 和 凉爽的 ; 覆盖 和 一个 地壳 制成 的 饼干
[dəʊ] ,
dough ,
面团 ,

放入涂抹了黄油的烤盘中冷却；盖上一层饼干面团制成的酥皮。

[rəʊld] [wʌn] - [fɔ:θ] [ɪntʃ] [θɪk] .
rolled one - fourth inch thick .
滚动 一 - 第四 英寸 厚的 .

轧制成四分之一英寸厚。

[meɪk] [θri:] [in'siʒən] [ɪn][tɒp][ɒv; əv][paɪ] .
Make three incisions in top of pie .
制作 三 切口 在 顶部 的 馅饼 .

在馅饼顶部划三刀。

[beɪk] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .
Bake twenty - five minutes in a hot oven .
烤 二十 - 五 分钟 在 一个 热的 烤箱 .

在高温烤箱中烘烤25分钟。

[ðə; ði][tɒp] [meɪ] [bi:; bi] [brʌʃt] ['əʊvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] [daɪ'lu:tɪd] [wɪð] [tu:]
The top may be brushed over with the white of an egg diluted with two
这 顶部 可能 是 刷过 超过 和 这 白色的 的 一个 蛋 稀 和 二
['teɪbəlˌspu:nz] [mɪlk] [faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔ:(r)] [rɪ'mu:vɪŋ] [frɒm; frəm]['ʌv(ə)n] .
tablespoons milk five minutes before removing from oven .
汤匙 牛奶 五 分钟 前 移除 从 烤箱 .

在出炉前五分钟，可以在表面刷上一层用两汤匙牛奶稀释的蛋清。

['kri:əʊl] [krəu'kets]
Creole Croquettes
克里奥尔语 炸丸子

克里奥尔炸丸子

[tʃɒp] [ðə; ði][flæŋk][endz][ɒv; əv][ðə; ði]['pɔ:tə(r)] - [haʊs] [steɪk] [faɪn] ([ðeə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][wʌn][kʌp]
Chop the flank ends of the porter - house steak fine (there should be one cup
劈 这 侧翼 结束 的 这 搬运工 - 房子 牛排 美好的 (那里 应该 是 一 杯子
[pækt] ['sɒlɪdli]) .
packed solidly) .
包装 稳固地) .

将波特豪斯牛排的侧腹部分切成细末（应该装满一杯）。

[ˌeɪ di: 'di:][wʌn] - [fɔ:θ] [kʌp] [ˌʌn'kʊkt] [raɪs] , ['si:z(ə)n] ['haɪli] [wɪð] [sɔ:lt] , ['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:]
Add one - fourth cup uncooked rice , season highly with salt , pepper and a few
添加 一 - 第四 杯子 生 米 , 季节 高度 和 盐 , 胡椒 和 一个 很少
[greɪnz] [ɒv; əv] [keɪ'en] .
grains of cayenne .
谷物 的 辣椒 .

加入四分之一杯生米，用盐、胡椒粉和几粒辣椒粉充分调味。

[ræp] [wʌn] ['raʊndɪd] ['teɪblspu:n] [ɒv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ɪn] ['kæbɪdʒ] [li:vz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bi:n]
Wrap one rounded tablespoon of this mixture in cabbage leaves which have been
裹 一 圆润 汤匙 的 这 混合物 在 卷心菜 树叶 哪个 有 到过
['pri:viəsli] ['pɑ:bɔil] [tu:] ['mɪnɪts] .
previously parboiled two minutes .
之前 半熟 二 分钟 .

将一满勺混合物用预先焯过两分钟的卷心菜叶包裹起来。

['sɪmə(r)] [wʌn]['aʊə(r)][ɪn][tə'mɑ:təʊ] [sɔ:s] , ['beɪstɪŋ] [θri:] [ɔ:(r)][fɔ:(r)] [taɪmz] .

Simmer	**one**	**hour**	**in**	**Tomato**	**Sauce**	**,**	**basting**	**three**	**or**	**four**	**times**	**.**
煨	一	小时	在	番茄	酱	,	涂抹	三	或者	四	时代	.

在番茄酱中慢炖一小时，期间浇汁三四次。

['kʌvə(r)] ['kləʊsli] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .

Cover	**closely**	**while**	**cooking**	**.**
覆盖	密切	尽管	烹饪	.

烹饪时盖紧锅盖。

[kɔ:nd] [bi:f] [ˌeɪ 'ju:]['grætæn]

Corned	**Beef**	**au**	**Gratin**
咸	牛肉	au	焗烤

咸牛肉焗烤

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [kəʊld] [left] - ['əʊvə(r)] [kɔ:nd] [bi:f] [kʌt] [ɪn] [smɔ:l] [daɪs] .

2	**cups**	**cold**	**left**	**-**	**over**	**corned**	**beef**	**cut**	**in**	**small**	**dice**	**.**
2	杯子	寒冷的	左边	-	超过	咸	牛肉	切	在	小的	骰子	.

杯切成小丁的冷剩咸牛肉。

[ˌtu:'tu:]['slaɪsɪz] ['ʌnjən] .

2	**slices**	**onion**	**.**
2	切片	洋葱	.

2片洋葱。

[wʌn] [kʌp] ['seləri] , [kɔ:s] [stɔ:ks] [ænd; ənd] [li:vz] [kʌt] [ɪn] ['pi:sɪz] .

1	**cup**	**celery**	**,**	**coarse**	**stalks**	**and**	**leaves**	**cut**	**in**	**pieces**	**.**
1	杯子	芹菜	,	粗	茎	和	树叶	切	在	件	.

1 杯芹菜，粗茎和叶子切成小块。

[fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)] .

4	**tablespoons**	**butter**	**.**
4	汤匙	黄油	.

4汤匙黄油。

[fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['flaʊə(r)] .

4	**tablespoons**	**flour**	**.**
4	汤匙	面粉	.

4汤匙面粉。

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [mɪlk] .

2	**cups**	**milk**	**.**
2	杯子	牛奶	.

2 杯牛奶。

¼ ['ti:spu:n] [pə'pri:kə; 'pæprɪkə] .

¼	**teaspoon**	**paprika**	**.**
¼	茶匙	辣椒	.

¼茶匙辣椒粉。

¾ [kʌp] ['bʌtəd] [krʌmz] .

¾	**cup**	**buttered**	**crumbs**	**.**
¾	杯子	涂黄油的	面包屑	.

¾ 杯黄油面包屑。

['prəʊses] : [skɔ:ld] [mɪlk] [wɪð] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['seləri] .

Process	**:**	**Scald**	**milk**	**with**	**onions**	**and**	**celery**	**.**
过程	:	烫伤	牛奶	和	洋葱	和	芹菜	.

制作过程：将牛奶与洋葱和芹菜一起煮沸。

[melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] [sɔ:s] - [pæn] , [ˌeɪ di: 'di:]['flaʊə(r)][ænd; ənd][stɜ:(r)][tu:; tə][ə; eɪ] [smu:ð] [peɪst] .

Melt	**butter**	**in**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**	**add**	**flour**	**and**	**stir**	**to**	**a**	**smooth**	**paste**	**.**
熔化	黄油	在	酱	-	平底锅	,	添加	面粉	和	搅拌	到	一个	光滑的	粘贴	.

在平底锅中融化黄油，加入面粉搅拌成光滑的糊状。

[streɪn] ['seləri] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [frɒm; frəm] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [tuː; tə] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] ['flaʊə(r)]

Strain	**celery**	**and**	**onion**	**from**	**milk**	**;**	**add**	**milk**	**to**	**butter**	**,**	**and**	**flour**
拉紧	芹菜	和	洋葱	从	牛奶	;	添加	牛奶	到	黄油	,	和	面粉

['grædʒuəli] [waɪl] ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] ,

gradually	**while**	**stirring**	**constantly**	**,**
逐步地	尽管	搅拌	不断地	,

将芹菜和洋葱从牛奶中滤出；将牛奶加入黄油中，一边搅拌一边逐渐加入面粉。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ɪf] ['nesəsəri] , [ˌeɪ diː 'diː] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

season	**with**	**salt**	**if**	**necessary**	**,**	**add**	**paprika**	**and**	**bring**	**to**	**boiling**	**point**	**.**
季节	和	盐	如果	必要的	,	添加	辣椒	和	带来	到	沸腾	观点	.

必要时加盐调味，加入辣椒粉，煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɔːnd] [biːf] ; [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [tɜːn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Add	**corned**	**beef**	**;**	**mix**	**well**	**and**	**turn**	**into**	**a**	**buttered**	**baking**	**dish**	**.**
添加	咸	牛肉	;	混合	出色地	和	转动	进入	一个	涂黄油的	烘烤	盘子	.

加入咸牛肉；搅拌均匀，倒入涂了黄油的烤盘中。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bʌtəd] [krʌmz] .

Cover	**with**	**buttered**	**crumbs**	**.**
覆盖	和	涂黄油的	面包屑	.

撒上黄油面包屑。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] ['hiːtɪd] [θruː] [ænd; ənd] [krʌmz] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**until**	**mixture**	**is**	**heated**	**through**	**and**	**crumbs**	**are**	**browned**	**.**
烤	在	热的	烤箱	直到	混合物	是	加热	通过	和	面包屑	是	棕色	.

放入高温烤箱烘烤，直到混合物完全加热且面包屑呈棕色。

[kɔːnd] [biːf] [hæʃ]

Corned	**Beef**	**Hash**
咸	牛肉	哈希

咸牛肉杂烩

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kʊkt] [kɔːnd] [biːf] , [tʃɒpt] ['mɒdərətli] .

2	**cups**	**cooked**	**corned**	**beef**	**,**	**chopped**	**moderately**	**.**
2	杯子	煮熟	咸	牛肉	,	切碎	中等程度	.

杯煮熟的咸牛肉，切碎至中等大小。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kəʊld] [kʊkt] [pə'teɪtəʊz] , [tʃɒpt] ['mɒdərətli] .

2	**cups**	**cold**	**cooked**	**potatoes**	**,**	**chopped**	**moderately**	**.**
2	杯子	寒冷的	煮熟	土豆	,	切碎	中等程度	.

2 杯冷熟土豆，切成适量丁。

[sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [kləʊv] ['gɑːlɪk] .

Salt	**,**	**pepper**	**and**	**clove**	**garlic**	**.**
盐	,	胡椒	和	丁香	蒜	.

盐、胡椒粉和蒜瓣。

[kriːm] , [mɪlk] [ɔː(r)] [stɒk] .

Cream	**,**	**milk**	**or**	**stock**	**.**
奶油	,	牛奶	或者	库存	.

奶油、牛奶或高汤。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

2	**tablespoons**	**butter**	**.**
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

['prəʊses] : [rɪ'muːv] [ɔːl] ['grɪsl] , [fæt] [ænd; ənd] ['strɪŋi] [pɑːts] [frɒm; frəm] [miːt] .

Process	**:**	**Remove**	**all**	**gristle**	**,**	**fat**	**and**	**stringy**	**parts**	**from**	**meat**	**.**
过程	:	消除	全部	脆骨	,	胖的	和	细丝	部分	从	肉	.

处理方法：去除肉中的所有筋膜、脂肪和纤维部分。

[tʃɒp] [wɪð] ['tʃɒpɪŋ] [naɪf] [ɪn] [bəʊl] .
Chop with chopping knife in bowl .
劈 和 切碎 刀 在 碗 .

用菜刀将食材切碎放入碗中。

[mɪks] [wel] [wɪð] [tʃɒpt] [pə'teɪtəʊz] , ['siːz(ə)n] ['haɪli] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['mɔɪsn] [wɪð]
Mix well with chopped potatoes , season highly with salt , pepper , and moisten with
混合 出色地 和 切碎 土豆 , 季节 高度 和 盐 , 胡椒 , 和 濡 和
[mɪlk] , [kriːm] [ɔː(r)] [stɒk] .
milk , cream or stock .
牛奶 , 奶油 或者 库存 .

与切碎的土豆充分混合，用盐、胡椒粉大量调味，并用牛奶、奶油或高汤润湿。

[melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] ['spaɪdə(r)] , [wen] [hɒt] [tɜːn] [ɪn] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [spred] ['iːvnli] .
Melt butter in spider , when hot turn in mixture and spread evenly .
熔化 黄油 在 蜘蛛 , 什么时候 热的 转动 在 混合物 和 传播 均匀地 .

用漏勺融化黄油，趁热倒入混合物并均匀涂抹。

[pleɪs] [kləʊv] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] [ɪn] ['sentə(r)] ; [let] [kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [wel] - [braʊn] [ˌʌndə'niːθ] ,
Place clove of garlic in centre ; let cook slowly until well - browned underneath ,
地方 丁香 的 蒜 在 中心 ; 让 厨师 缓慢地 直到 出色地 - 棕色 下 ,

放入蒜瓣；小火慢煎至底部呈褐色。

[rɪ'muːv] ['gɑːlɪk] [ænd; ənd] [fəʊld] [æz; əz] [æn; ən] ['ɒmlət] [ɒn] [tuː; tə] [ə; eɪ] [hɒt] ['sɜːvɪŋ] ['plætə(r)] .
remove garlic and fold as an omelet on to a hot serving platter .
消除 蒜 和 折叠 作为 一个 煎蛋卷 在 到 一个 热的 服务 拼盘 .

取出蒜瓣，将面糊像煎蛋一样折叠起来，放在热的餐盘上。

[sɜːv] [wɪð] [ˌhɒlən'deɪz] [sɔːs] .
Serve with Hollandaise Sauce .
服务 和 荷兰酱 酱 .

佐以荷兰酱食用。

['gɑːlɪk] [meɪ] [biː; bi] [əʊ'mɪtɪd] .
Garlic may be omitted .
蒜 可能 是 省略 .

可以省略大蒜。

['bredɪd] [tʌŋ] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]
Breaded Tongue with Tomato Sauce
裹面包屑的 舌头 和 番茄 酱

番茄酱炸牛舌

[kʌt] [ðə; ði] [tɪp] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kəʊld] [bɔɪld] [tʌŋ] [ɪn] [wʌn] - [fɔːθ] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] ,
Cut the tip end of the cold boiled tongue in one - fourth inch slices ,
切 这 提示 结尾 的 这 寒冷的 煮沸 舌头 在 一 - 第四 英寸 切片 ,

将冷煮牛舌的尖端切成四分之一英寸厚的薄片，

['sprɪŋk(ə)l] [ðem; ðəm] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] [eg] , [ðen] [ɪn] [faɪn] [bred]
sprinkle them with salt and pepper , dip them in egg , then in fine bread
撒 他们 和 盐 和 胡椒 , 蘸 他们 在 蛋 , 然后 在 美好的 面包
[krʌmz] ;
crumbs ;
面包屑 ;

撒上盐和胡椒粉，蘸上蛋液，再裹上细面包屑；

[rɪ'piːt] , ['səʊteɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] ['sɜːvɪŋ] ['plætə(r)] ,
repeat , saute them in butter and arrange them on a hot serving platter ,
重复 , 炒 他们 在 黄油 和 安排 他们 在 一个 热的 服务 拼盘 ,
[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
pour over Tomato Sauce .
倒 超过 番茄 酱 .

重复上述步骤，用黄油煎炒，然后摆放在热的餐盘上，淋上番茄酱。

['kæsərəʊl] [raɪs] [wɪð] [viːl]
Casserole **Rice** **with** **Veal**
沙锅 米 和 小牛肉

小牛肉砂锅饭

['bʌtə(r)][ə; eɪ] [tuː] - [kwɔːt] [brɪk] - [ʃeɪp] [məʊld] , [laɪn][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [hɒt] [bɔɪld] [raɪs][tuː; tə] [θriː] -
Butter **a** **two** **-** **quart** **brick** **-** **shape** **mould** **,** **line** **it** **with** **hot** **boiled** **rice** **to** **three** **-**
黄油 一个 二 - 夸脱 砖 - 形状 模具 , 线 它 和 热的 煮沸 米 到 三 -
[fɔːθ] [ɪntʃ] ['θɪknəs] .
fourth **inch** **thickness** **.**
第四 英寸 厚度 .

在一个两夸脱的砖形模具中涂上黄油，然后铺上一层热的煮米饭，厚度为四分之三英寸。

[ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [rɪ'kwaɪə(r)][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][tuː; tə] [tuː] [kʌps][ɒv; əv][raɪs] [bɔɪld] ,
It **would** **require** **one** **and** **one** **-** **half** **to** **two** **cups** **of** **rice** **boiled** **,**
它 会 要求 一 和 一 - 一半 到 二 杯子 的 米 煮沸 ,

需要煮熟一到两杯米。

[tuː; tə][laɪn][ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðə; ði][məʊld] .
to **line** **and** **cover** **the** **mold** **.**
到 线 和 覆盖 这 模具 .

用来衬里和覆盖模具。

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv][kəʊld] , [kʊkt] [viːl] ['faɪnli] [tʃɒpt] [ænd; ənd] [pækt] ['sɒlɪdli] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]
To **one** **cup** **of** **cold** **,** **cooked** **veal** **finely** **chopped** **and** **packed** **solidly** **,** **add** **one**
到 一 杯子 的 寒冷的 , 煮熟 小牛肉 精细地 切碎 和 包装 稳固地 , 添加 一
[eg] ,
egg **,**
蛋 ,

将一杯切碎并压实的冷熟小牛肉放入一个鸡蛋中，

['slaɪtli] ['biːt(ə)n] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['krækə(r)] - [miːl] [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [sɔːs] ['velaʊt] [tuː; tə]
slightly **beaten** **,** **two** **tablespoons** **cracker** **-** **meal** **and** **sufficient** **Sauce** **Veloute** **to**
轻微地 被打败 , 二 汤匙 饼干 - 一顿饭 和 充足的 酱 天鹅绒 到
['mɔɪsn] ['mɪkstʃə(r)] .
moisten **mixture** **.**
濡 混合物 .

稍微搅拌一下，加入两汤匙饼干粉和适量的天鹅绒酱，使混合物湿润。

['siːz(ə)n] ['haɪli] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['lemən] - [dʒuːs] , [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːn] ['pɑːsli] ,
Season **highly** **with** **salt** **,** **pepper** **,** **lemon** **-** **juice** **,** **and** **one** **-** **half** **teaspoon** **parsley** **,**
季节 高度 和 盐 , 胡椒 , 柠檬 - 汁 , 和 一 - 一半 茶匙 香菜 ,
['faɪnli] [tʃɒpt] .
finely **chopped** **.**
精细地 切碎 .

用盐、胡椒粉、柠檬汁和半茶匙切碎的欧芹充分调味。

[pæk] [miːt] ['mɪkstʃə(r)][ɪn]['sentə(r)][ɒv; əv][laɪnd][məʊld] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [raɪs] ,
Pack **meat** **mixture** **in** **centre** **of** **lined** **mold** **,** **cover** **with** **rice** **,**
盒 肉 混合物 在 中心 的 衬里 模具 , 覆盖 和 米 ,

把肉馅填入铺好衬纸的模具中央，上面盖上米饭，

[pleɪs] ['kʌvə(r)] [wel] - ['bʌtəd] [ɒn][məʊld][ænd; ənd] [stiːm] ['θɜːti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .
place **cover** **well** **-** **buttered** **on** **mold** **and** **steam** **thirty** **-** **five** **minutes** **.**
地方 覆盖 出色地 - 涂黄油的 在 模具 和 蒸汽 三十 - 五 分钟 .

将涂抹了黄油的盖子盖在模具上，蒸35分钟。

['ʌn'məʊld][ɒn][hɒt] ['sɜːvɪŋ] ['plætə(r)] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [pə'priːkə; 'pæprɪkə][ænd; ənd][pɔː(r)][ə'raʊnd]

Unmold	**on**	**hot**	**serving**	**platter**	**,**	**sprinkle**	**with**	**paprika**	**and**	**pour**	**around**
脱模	在	热的	服务	拼盘	,	撒	和	辣椒	和	倒	大约

[tə'mɑːtəʊ][ɔː(r)] ['kriːəʊl] [sɔːs] .

Tomato	**or**	**Creole**	**Sauce**	**.**
番茄	或者	克里奥尔语	酱	.

将蛋糕从模具中取出，放在热的餐盘上，撒上辣椒粉，淋上番茄酱或克里奥尔酱。

[viːl] [krəu'kets] .

Veal	**Croquettes**	**.**
小牛肉	炸丸子	.

小牛肉丸子。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kʊkt] [viːl] ['faɪnli] [tʃɒpt] .

2	**cups**	**cooked**	**veal**	**finely**	**chopped**	**.**
2	杯子	煮熟	小牛肉	精细地	切碎	.

2 杯切碎的熟小牛肉。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

½	**teaspoon**	**salt**	**.**
½	茶匙	盐	.

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)] .

⅛	**teaspoon**	**pepper**	**.**
⅛	茶匙	胡椒	.

⅛茶匙胡椒粉。

[fjuː] [greɪnz] [keɪ'en] .

Few	**grains**	**cayenne**	**.**
很少	谷物	辣椒	.

少许辣椒粉。

[fjuː] [drɒps] ['ʌnjən] [dʒuːs] .

Few	**drops**	**onion**	**juice**	**.**
很少	滴	洋葱	汁	.

几滴洋葱汁。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

1	**teaspoon**	**finely**	**chopped**	**parsley**	**.**
1	茶匙	精细地	切碎	香菜	.

1茶匙切碎的欧芹。

[jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] .

Yolk	**of**	**one**	**egg**	**.**
蛋黄	的	一	蛋	.

一个鸡蛋的蛋黄。

[wʌn] [kʌp] [θɪk] ['velaʊt] [sɔːs] .

1	**cup**	**thick**	**Veloute**	**Sauce**	**.**
1	杯子	厚的	天鹅绒	酱	.

1 杯浓稠的天鹅绒酱。

['prəʊses] :

Process	**:**
过程	:

过程：

[mɪks][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ðə; ði]['ɔːdə(r)]['gɪv(ə)n] ; ['mɔɪsn] [wɪð] [sɔːs] .

Mix	**the**	**ingredients**	**in**	**the**	**order**	**given**	**;**	**moisten**	**with**	**sauce**	**.**
混合	这	原料	在	这	命令	给定	;	濡	和	酱	.

按顺序混合所有食材；淋上酱汁。

[spred] ['mɪkstʃə(r)][ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] .
Spread **mixture** **on** **a** **plate** **to** **cool** **.**
传播 混合物 在 一个 盘子 到 凉爽的 .

将混合物摊在盘子上冷却。

[ʃeɪp] , [krʌm] [ænd; ənd][fraɪ][æz; əz]['ʌðə(r)] [krəu'kets] .
Shape **,** **crumb** **and** **fry** **as** **other** **croquettes** **.**
形状 , 屑 和 炒 作为 其他 炸丸子 .

像其他炸丸子一样，捏成型、裹上面包屑、油炸。

[sɜːv] [wɪð] ['kriːəʊl] [sɔːs] .
Serve **with** **Creole** **Sauce** **.**
服务 和 克里奥尔语 酱 .

佐以克里奥尔酱汁食用。

[blɒ̃'ket] [ɒv; əv] [viːl]
Blanquette **of** **Veal**
白葡萄酒 的 小牛肉

小牛肉白汁

[kʌt] [kəʊld] [rəʊst] [viːl] [ɪn] [smɔːl] [strɪps] .
Cut **cold** **roast** **veal** **in** **small** **strips** **.**
切 寒冷的 烤 小牛肉 在 小的 条状物 .

将冷烤小牛肉切成小条。

([ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tuː] [kʌps]) .
(**There** **should** **be** **two** **cups** **)** **.**
(那里 应该 是 二 杯子) .

(应该有两个杯子)。

[prɪ'peə(r)][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [kʌps] [ɒv; əv] [sɔːs] ['velaʊt] , [ˌeɪ diː 'diː] [miːt] ,
Prepare **one** **and** **one** **-** **half** **cups** **of** **Sauce** **Veloute** **,** **add** **meat** **,**
准备 一 和 一 - 一半 杯子 的 酱 天鹅绒 , 添加 肉 ,

准备一杯半的白汁，加入肉，

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn][ə; eɪ][pə'teɪtəʊ][ɔː(r)][raɪs]['bɔːdə(r)] ,
bring **to** **boiling** **point** **and** **serve** **in** **a** **potato** **or** **rice** **border** **,**
带来 到 沸腾 观点 和 服务 在 一个 土豆 或者 米 边界 ,

将水煮沸后盛入土豆泥或米饭中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['faɪnli] [tʃɒpt] [tʃaɪvz] [ɔː(r)] ['pɑːsli] .
sprinkle **with** **finely** **chopped** **chives** **or** **parsley** **.**
撒 和 精细地 切碎 细香葱 或者 香菜 .

撒上切碎的细香葱或欧芹。

[mɪnst] [viːl]
Minced **Veal**
剁碎 小牛肉

小牛肉碎

[prɪ'peə(r)] [seɪm] [æz; əz] [mɪnst] [læm] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] [təʊst] ;
Prepare **same** **as** **Minced** **Lamb** **and** **serve** **on** **toast** **;**
准备 相同的 作为 剁碎 羊肉 和 服务 在 吐司 ;

做法与羊肉末相同，涂抹在吐司上即可食用;

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ] [brɔɪld] [tə'mɑːtəʊ] [pleɪst] [ɒn] [iːtʃ] ['pɔːʃ(ə)n] .
garnish **with** **half** **a** **broiled** **tomato** **placed** **on** **each** **portion** **.**
装饰 和 一半 一个 烤制 番茄 放置 在 每个 部分 .

每份菜肴上放半个烤番茄作为装饰。

[ræ'guː; 'rægu:][ɒv; əv] [viːl]
Ragout **of** **Veal**
炖菜 的 小牛肉

小牛肉炖菜

[prɪˈpeə(r)][ə; eɪ] [braʊn] [ˈmʌʃrʊm] [sɔːs] , [əˈmɪt][ðə; ði][ˈlemən][dʒuːs][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn]

Prepare	**a**	**Brown**	**Mushroom**	**Sauce**	**,**	**omit**	**the**	**lemon**	**juice**	**and**	**add**	**one**
准备	一个	棕色的	蘑菇	酱	,	忽略	这	柠檬	汁	和	添加	一

['teɪblspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] ,

tablespoon	**Worcestershire**	**Sauce**	**,**
汤匙	伍斯特郡	酱	,

准备一份棕色蘑菇酱，省略柠檬汁，加入一汤匙伍斯特沙司。

[ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] ['ʌnjən] [dʒuːs][ænd; ənd][wʌn] - [fɔːθ] ['tiːspuːn] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] .

a	**few**	**drops**	**onion**	**juice**	**and**	**one**	**-**	**fourth**	**teaspoon**	**paprika**	**.**
一个	很少	滴	洋葱	汁	和	一	-	第四	茶匙	辣椒	.

几滴洋葱汁和四分之一茶匙辣椒粉。

[ˌɑːr 'iː] - [hiːt] ['θʌrəli] [tuː] [kʌps][kəʊld][rəʊst] [viːl] , [kʌt][ɪn][wʌn] [ɪntʃ] [kjuːbz] , [ɪn] [sɔːs] ;

Re	**-**	**heat**	**thoroughly**	**two**	**cups**	**cold**	**roast**	**veal**	**,**	**cut**	**in**	**one**	**inch**	**cubes**	**,**	**in**	**sauce**	**;**
关于	-	热	彻底	二	杯子	寒冷的	烤	小牛肉	,	切	在	一	英寸	立方体	,	在	酱	;

将两杯切成一英寸方块的冷烤小牛肉连同酱汁一起彻底加热；

[sɜːv] [ɪn][ə; eɪ][raɪs][ɔː(r)][hɒt] [mæʃt] [pə'teɪtəʊ]['bɔːdə(r)] .

serve	**in**	**a**	**rice**	**or**	**hot**	**mashed**	**potato**	**border**	**.**
服务	在	一个	米	或者	热的	捣碎	土豆	边界	.

佐以米饭或热土豆泥食用。

[ɪf] [ðə; ði]['lætə(r)][ɪz] [juːst] , [pɑːs] [ðə; ði][pə'teɪtəʊ]['mɪkstʃə(r)] [θruː] [ðə; ði]['peɪstri][bæg][ænd; ənd][stɑː(r)]

If	**the**	**latter**	**is**	**used**	**,**	**pass**	**the**	**potato**	**mixture**	**through**	**the**	**pastry**	**bag**	**and**	**star**
如果	这	后者	是	用过的	,	经过	这	土豆	混合物	通过	这	糕点	包	和	星星

[tjuːb] .

tube	**.**
管子	.

如果使用后者，将土豆混合物通过裱花袋和星形裱花嘴挤出。

['sprɪŋk(ə)l]['bɔːdə(r)] [wɪð] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] .

Sprinkle	**border**	**with**	**paprika**	**.**
撒	边界	和	辣椒	.

在边缘撒上辣椒粉。

['mʌtn] [wɪð] ['kʌrənt] ['dʒeli] [sɔːs]

Mutton	**with**	**Currant**	**Jelly**	**Sauce**
羊肉	和	黑醋栗	果冻	酱

羊肉配葡萄干果冻酱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

2	**tablespoons**	**butter**	**.**
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] .

2½	**tablespoons**	**flour**	**.**
2½	汤匙	面粉	.

2.5汤匙面粉。

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

¼	**teaspoon**	**salt**	**.**
¼	茶匙	盐	.

¼茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)] .

⅛	**teaspoon**	**pepper**	**.**
⅛	茶匙	胡椒	.

⅛茶匙胡椒粉。

[wʌn] [kʌp] [braʊn] [stɒk] .

1	cup	Brown	Stock	.
1	杯子	棕色的	库存	.

1 杯棕色高汤。

5½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['kʌrənt] [ɔː(r)] [waɪld] [plʌm] ['dʒeli] .

5½	tablespoons	currant	or	wild	plum	jelly	.
5½	汤匙	黑醋栗	或者	荒野	李子	果冻	.

5.5汤匙醋栗或野李子果冻。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃeri] [waɪn] .

2	tablespoons	sherry	wine	.
2	汤匙	雪利酒	葡萄酒	.

2汤匙雪利酒。

[eɪt] ['slaɪsɪz] [kəʊld] [kʊkt] ['mʌtn] .

8	slices	cold	cooked	mutton	.
8	切片	寒冷的	煮熟	羊肉	.

8 片冷煮羊肉。

['prəʊses] : [melt] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [braʊn] ['rɪtʃli] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd]

Process	:	Melt	butter	and	brown	richly	in	a	sauce	-	pan	,	add	flour	and
过程	:	熔化	黄油	和	棕色的	丰富	在	一个	酱	-	平底锅	,	添加	面粉	和

[kənˈtɪnjuː] ['braʊnɪŋ] ,

continue	browning	,
继续	褐变	,

步骤：在平底锅中融化黄油并炒至焦褐色，加入面粉继续炒至焦褐色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [stɒk] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] ; [biːt] [ðə; ði] ['dʒeli] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk]

add	seasoning	and	stock	slowly	,	stirring	constantly	;	beat	the	jelly	with	a	fork
添加	调料	和	库存	缓慢地	,	搅拌	不断地	;	打	这	果冻	和	一个	叉

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [sɔːs] ;

and	add	to	sauce	;
和	添加	到	酱	;

慢慢加入调味料和高汤，不断搅拌；用叉子将果冻打散，加入酱汁中；

[wen] ['meltɪd] [ˌeɪ diː 'diː] ['mʌtn] , ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] ['mʌtn] [ɪz] ['hiːtɪd] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː]

when	melted	add	mutton	,	simmer	gently	until	mutton	is	heated	thoroughly	,	add
什么时候	融化	添加	羊肉	,	煨	轻轻地	直到	羊肉	是	加热	彻底	,	添加

[waɪn] .

wine	.
葡萄酒	.

融化后加入羊肉，小火慢炖至羊肉完全加热，加入酒。

[dɪ'spəʊz] ['mʌtn] [ɒn] [ə; eɪ] ['plætə(r)] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [sɔːs] .

Dispose	mutton	on	a	platter	and	pour	over	sauce	.
处置	羊肉	在	一个	拼盘	和	倒	超过	酱	.

将羊肉放在盘子上，淋上酱汁。

[left] - ['əʊvə(r)] ['greɪvi] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [braʊn] [sɔːs] .

Left	-	over	gravy	may	be	used	instead	of	making	Brown	Sauce	.
左边	-	超过	肉汁	可能	是	用过的	反而	的	制作	棕色的	酱	.

剩下的肉汁可以用来代替制作棕色酱汁。

[mɪnst] ['mʌtn] [ɒn] [təʊst]

Minced	Mutton	on	Toast
剁碎	羊肉	在	吐司

烤羊肉末吐司

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪnst] [left] - ['əʊvə(r)] ['mʌtn] .

2	cups	minced	left	-	over	mutton	.
2	杯子	剁碎	左边	-	超过	羊肉	.

杯剩余羊肉末。

[sɪks] [jəʊk] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] .
6 **yolks** **hard** **boiled** **eggs** **.**
6 蛋黄 难的 煮沸 鸡蛋 .

6个蛋黄煮熟的鸡蛋。

½ ['tiːspuːn] ['mʌstəd] .
½ **teaspoon** **mustard** **.**
½ 茶匙 芥末 .

半茶匙芥末。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ **teaspoon** **salt** **.**
½ 茶匙 盐 .

½茶匙盐。

[fjuː] [greɪnz] [keɪ'en] .
Few **grains** **cayenne** **.**
很少 谷物 辣椒 .

少许辣椒粉。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)] .
1 **tablespoon** **butter** **.**
1 汤匙 黄油 .

1汤匙黄油。

[wʌn] [kʌp] [θɪn] [kriːm] [ɔː(r)] [mɪlk] .
1 **cup** **thin** **cream** **or** **milk** **.**
1 杯子 薄的 奶油 或者 牛奶 .

1 杯稀奶油或牛奶。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃeri] [waɪn] .
4 **tablespoons** **sherry** **wine** **.**
4 汤匙 雪利酒 葡萄酒 .

4汤匙雪利酒。

['prəʊses] : [rʌb] [ðə; ði] [jəʊk] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] .
Process **:** **Rub** **the** **yolks** **through** **a** **sieve** **and** **add** **seasoning** **.**
过程 : 擦 这 蛋黄 通过 一个 筛 和 添加 调料 .

步骤：将蛋黄过筛，加入调味料。

[ˌeɪ diː 'diː] ['mʌtn] , ['faɪnli] [mɪnst] , [ænd; ənd] [kriːm] .
Add **mutton** **,** **finely** **minced** **,** **and** **cream** **.**
添加 羊肉 , 精细地 剁碎 , 和 奶油 .

加入切碎的羊肉和奶油。

[melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [wen] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] [ˌeɪ diː 'diː] [waɪn] .
Melt **butter** **in** **a** **sauce** **-** **pan** **,** **add** **mixture** **and** **when** **thoroughly** **heated** **add** **wine** **.**
熔化 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 混合物 和 什么时候 彻底 加热 添加 葡萄酒 .

在平底锅中融化黄油，加入混合物，充分加热后加入葡萄酒。

[sɜːv] [ɒn] [təʊst] .
Serve **on** **toast** **.**
服务 在 吐司 .

涂抹在吐司上即可。

[læm] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] ['mʌtn] .
Lamb **may** **be** **used** **in** **place** **of** **mutton** **.**
羊肉 可能 是 用过的 在 地方 的 羊肉 .

可以用羔羊肉代替羊肉。

['sælmɪ][ɒv; əv] ['mʌtn]
Salmi **of** **Mutton**
萨尔米 的 羊肉

羊肉萨尔米

[kʌt] [kəʊld] [rəʊst] ['mʌtn] [ɪn] [θɪn] ['juːnɪfɔːm]['slaɪsɪz] .
Cut **cold** **roast** **mutton** **in** **thin** **uniform** **slices** **.**
切 寒冷的 烤 羊肉 在 薄的 制服 切片 .

将冷烤羊肉切成薄而均匀的片。

[kʊk] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [wɪð] [wʌn][slaɪs] ['ʌnjən] , ['faɪnli] [tʃɒpt] , [faɪv] ['mɪnɪts] .
Cook **two** **tablespoons** **butter** **with** **one** **slice** **onion** **,** **finely** **chopped** **,** **five** **minutes** **.**
厨师 二 汤匙 黄油 和 一 片 洋葱 , 精细地 切碎 , 五 分钟 .

将两汤匙黄油与一片切碎的洋葱一起翻炒五分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['mʌtn] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)] [braʊn] ['mʌʃrʊm] [sɔːs]
Add **mutton** **,** **sprinkle** **with** **salt** **,** **pepper** **,** **and** **pour** **over** **Brown** **Mushroom** **Sauce**
添加 羊肉 , 撒 和 盐 , 胡椒 , 和 倒 超过 棕色的 蘑菇 酱
,
,
,

加入羊肉，撒上盐和胡椒粉，淋上棕色蘑菇酱。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .
to **which** **add** **one** **tablespoon** **Worcestershire** **Sauce** **.**
到 哪个 添加 一 汤匙 伍斯特郡 酱 .

加入一汤匙伍斯特沙司。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] ['hiːtɪd] [θruː'aʊt] .
Simmer **until** **heated** **throughout** **.**
煨 直到 加热 自始至终 .

小火慢煮至完全加热。

[ə'reɪndʒ] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [miːt] ['əʊvə(r)] - ['læpɪŋ] [wʌn][ə'nʌðə(r)] [ə'raʊnd][ə; eɪ] ['pɪrəmɪd] [ɒv; əv][fraɪd]
Arrange **slices** **of** **meat** **over** **-** **lapping** **one** **another** **around** **a** **pyramid** **of** **fried**
安排 切片 的 肉 超过 - 交叠 一 其他 大约 一个 金字塔 的 油煎
[pə'teɪtəʊ][bɔːlz] ;
potato **balls** **;**
土豆 球 ;

将肉片层层叠放，围绕着炸土豆球堆成的金字塔形；

[pɔː(r)][ə'raʊnd] [sɔːs] ; ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [təʊst][traɪ] - ['æŋglz] .
pour **around** **sauce** **;** **garnish** **with** **toast** **tri** **-** **angles** **.**
倒 大约 酱 ; 装饰 和 吐司 三 - 角度 .

将酱汁淋在周围；用烤面包片装饰。

[læm] , [viːl] , [dʌk] [ɔː(r)] [geɪm] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] .
Lamb **,** **veal** **,** **duck** **or** **game** **may** **be** **served** **in** **this** **manner** **.**
羊肉 , 小牛肉 , 鸭子 或者 游戏 可能 是 服务 在 这 方式 .

羊肉、小牛肉、鸭肉或野味都可以用这种方式烹制。

[læm] [krəu'kets]
Lamb **Croquettes**
羊肉 炸丸子

羊肉丸

[wʌn][kʌp][kəʊld] [kʊkt] [læm] ['faɪnli] [tʃɒpt] .
1 **cup** **cold** **cooked** **lamb** **finely** **chopped** **.**
1 杯子 寒冷的 煮熟 羊肉 精细地 切碎 .

杯切碎的冷熟羊肉。

¼	[kʌp]	[kəʊld]	[bɔɪld]	[pə'teɪtəʊz]	['faɪnli]	[tʃɒpt]	.
¼	**cup**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**finely**	**chopped**	**.**
¼	杯子	寒冷的	煮沸	土豆	精细地	切碎	.

¼ 杯冷煮土豆，切碎。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

剩菜剩饭及其利用方法(Left-over foods and how to use them)

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

2	**tablespoons**	**butter**	**.**
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

[wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən] ['faɪnli] [tʃɒpt] .

1	**slice**	**onion**	**finely**	**chopped**	**.**
1	片	洋葱	精细地	切碎	.

1 片洋葱，切碎。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] .

4	**tablespoons**	**flour**	**.**
4	汤匙	面粉	.

4汤匙面粉。

[wʌn] [kʌp] [stɒk] .

1	**cup**	**stock**	**.**
1	杯子	库存	.

1 杯高汤。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['pɑːsli] ['faɪnli] [tʃɒpt] .

1	**teaspoon**	**parsley**	**finely**	**chopped**	**.**
1	茶匙	香菜	精细地	切碎	.

1茶匙切碎的欧芹。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .

Salt	**and**	**pepper**	**.**
盐	和	胡椒	.

盐和胡椒。

[left] - ['əʊvə(r)] ['piːz] .

Left	**-**	**over**	**peas**	**.**
左边	-	超过	豌豆	.

剩下的豌豆。

['prəʊses] : [kʊk] ['ʌnjən] [ɪn] ['bʌtə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] ; [rɪ'muːv] ['ʌnjən] .

Process	**:**	**Cook**	**onion**	**in**	**butter**	**five**	**minutes**	**;**	**remove**	**onion**	**.**
过程	:	厨师	洋葱	在	黄油	五	分钟	;	消除	洋葱	.

制作过程：用黄油将洋葱炒五分钟；取出洋葱。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] , [ˌeɪ diː 'diː] [stɒk] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] ;

Add	**flour**	**and**	**stir**	**to**	**a**	**smooth**	**paste**	**,**	**add**	**stock**	**gradually**	**,**	**stirring**	**constantly**	**;**
添加	面粉	和	搅拌	到	一个	光滑的	粘贴	,	添加	库存	逐步地	,	搅拌	不断地	;

加入面粉并搅拌成光滑的糊状，逐渐加入高汤，不断搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː] [miːt] , [pə'teɪtəʊ] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ; ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [miːt] [ænd; ənd] [pə'teɪtəʊ] [ɪz] ['blendɪd] [wɪð] [sɔːs] .

add	**meat**	**,**	**potato**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**;**	**simmer**	**gently**	**until**	**meat**	**and**	**potato**	**is**	**blended**	**with**	**sauce**	**.**
添加	肉	,	土豆	,	盐	和	胡椒	;	煨	轻轻地	直到	肉	和	土豆	是	混合	和	酱	.

加入肉、土豆、盐和胡椒；小火慢炖，直到肉和土豆与酱汁融合。

[spred] ['mɪkstʃə(r)][ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] .
Spread **mixture** **on** **a** **plate** **to** **cool** **.**
传播 混合物 在 一个 盘子 到 凉爽的 .

将混合物摊在盘子上冷却。

[dɪ'vaɪd][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː]['iːkwəl] [pɑːts] ([ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [meɪk] [ə'baʊt]['sev(ə)n] [krəu'kets]) .
Divide **the** **mixture** **into** **equal** **parts** **(** **this** **mixture** **will** **make** **about** **seven** **croquettes** **)** **.**
划分 这 混合物 进入 平等的 部分 (这 混合物 将要 制作 关于 七 炸丸子) .

将混合物分成等份（此混合物大约可以制作七个炸丸子）。

[teɪk] [ʌp][ə; eɪ]['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [dɪ'preʃn] [ɪn]['sentə(r)] ,
Take **up** **a** **portion** **of** **the** **mixture** **and** **make** **a** **depression** **in** **centre** **,**
拿 向上 一个 部分 的 这 混合物 和 制作 一个 沮丧 在 中心 ,

取一部分混合物，在中心按出一个凹陷，

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][left] - ['əʊvə(r)] [kriːm] ['piːz] , [ɪn'kləʊz] ['piːz] ['keəfəli] , [ʃeɪp] , [dɪp][ɪn] [krʌmz] ,
put **in** **a** **teaspoon** **of** **left** **-** **over** **cream** **peas** **,** **enclose** **peas** **carefully** **,** **shape** **,** **dip** **in** **crumbs** **,**
放 在 一个 茶匙 的 左边 - 超过 奶油 豌豆 , 括 豌豆 小心 , 形状 , 蘸 在 面包屑 ,

放入一茶匙剩余的奶油豌豆，小心地将豌豆包好，塑形，蘸上面包屑，

[egz] [ænd; ənd] [krʌmz] [ə'gen] .
eggs **and** **crumbs** **again** **.**
鸡蛋 和 面包屑 再次 .

又是鸡蛋和面包屑。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [hɒt][fæt] .
Fry **in** **deep** **hot** **fat** **.**
炒 在 深的 热的 胖的 .

用滚烫的油炸。

[dreɪn] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [sɔːs] [beɪər'neɪz] .
Drain **on** **brown** **paper** **and** **serve** **with** **Sauce** **Bearnaise** **.**
流走 在 棕色的 纸 和 服务 和 酱 贝亚恩斯 .

沥干水分后放在牛皮纸上，佐以贝亚恩酱食用。

[left] - ['əʊvə(r)] [rəʊst] [pɔːk] [krəu'kets]
Left **-** **over** **Roast** **Pork** **Croquettes**
左边 - 超过 烤 猪肉 炸丸子

剩余的烤猪肉丸子

[prɪ'peə(r)][ə; eɪ] [θɪk] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd]['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] ['delɪkətli] [wɪð] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l][seɪdʒ] .
Prepare **a** **thick** **White** **Sauce** **and** **season** **it** **delicately** **with** **a** **very** **little** **sage** **.**
准备 一个 厚的 白色的 酱 和 季节 它 轻柔地 和 一个 非常 小的 圣人 .

准备浓稠的白酱，并用少许鼠尾草轻轻调味。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [kʌps] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] [kəʊld] [rəʊst] [pɔːk] .
Add **one** **and** **one** **-** **half** **cups** **of** **finely** **chopped** **cold** **roast** **pork** **.**
添加 一 和 一 - 一半 杯子 的 精细地 切碎 寒冷的 烤 猪肉 .

加入一杯半切碎的冷烤猪肉。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
Season **with** **salt** **,** **pepper** **and** **a** **few** **drops** **onion** **juice** **.**
季节 和 盐 , 胡椒 和 一个 很少 滴 洋葱 汁 .

用盐、胡椒粉和几滴洋葱汁调味。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
Add **one** **-** **half** **teaspoon** **finely** **chopped** **parsley** **.**
添加 一 - 一半 茶匙 精细地 切碎 香菜 .

加入半茶匙切碎的欧芹。

[spred] ['mɪkstʃə(r)][ɒn] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] .
Spread mixture on plate to cool .
传播 混合物 在 盘子 到 凉爽的 .

将混合物摊在盘子上冷却。

[ʃeɪp] ; [rəʊl][ɪn] [krʌmz] , [eg] [ænd; ənd] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [hɒt][fæt] .
Shape ; roll in crumbs , egg and crumbs , and fry in deep hot fat .
形状 ; 卷 在 面包屑 , 蛋 和 面包屑 , 和 炒 在 深的 热的 胖的 .

塑形；裹上面包屑、蛋液和面包屑，然后在滚烫的油炸制。

[ə'reɪndʒ] [ɪn][ə; eɪ] ['pɪrəmɪd] [ɒn][hɒt] ['sɜːvɪŋ] ['plætə(r)] , [sə'raʊnd] [wɪð] [beɪkt] ['æplz] .
Arrange in a pyramid on hot serving platter , surround with baked apples .
安排 在 一个 金字塔 在 热的 服务 拼盘 , 环绕 和 烘焙 苹果 .

将食材摆成金字塔形，放在热的餐盘上，周围放上烤苹果。

[pɑːs] “ [sɔːs] [suː'biːz] .
Pass “ Sauce Soubise .
经过 “ 酱 苏比斯 .

传递“苏比斯酱”。

” [left] - ['əʊvə(r)] ['pəʊltri]
” Left - Over Poultry
” 左边 - 超过 家禽

剩余家禽

['tʃɪkɪn] [krəu'kets]
Chicken Croquettes
鸡 炸丸子

鸡肉丸子

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kəʊld] [kʊkt] [faʊl] [tʃɒpt] [faɪn] .
2 cups cold cooked fowl chopped fine .
2 杯子 寒冷的 煮熟 鸡 切碎 美好的 .

杯切碎的冷熟禽肉。

½ [kʌp] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] [miːts] [tʃɒpt]
½ cup English walnut meats chopped
½ 杯子 英语 核桃 肉类 切碎

½ 杯切碎的英国核桃仁

['mɒdərətli] .
moderately .
中等程度 .

适度。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ teaspoon salt .
½ 茶匙 盐 .

½茶匙盐。

¼ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt] .
¼ teaspoon celery salt .
¼ 茶匙 芹菜 盐 .

¼茶匙芹菜盐。

[fjuː] [greɪnz] [keɪ'en] .
Few grains cayenne .
很少 谷物 辣椒 .

少许辣椒粉。

[slaɪt] ['greɪtɪŋ] ['nʌtmeg] .
Slight grating nutmeg .
轻微 格栅 肉豆蔻 .

少许磨碎的肉豆蔻。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs] .
1 **teaspoon** **lemon** **juice** **.**
1 茶匙 柠檬 汁 .

1茶匙柠檬汁。

[fjuː] [drɒps] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
Few **drops** **onion** **juice** **.**
很少 滴 洋葱 汁 .

几滴洋葱汁。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
1 **teaspoon** **finely** **chopped** **parsley** **.**
1 茶匙 精细地 切碎 香菜 .

1茶匙切碎的欧芹。

¾ [kʌp] [θɪk] [waɪt] [sɔːs] .
¾ **cup** **thick** **White** **Sauce** **.**
¾ 杯子 厚的 白色的 酱 .

¾ 杯浓稠白酱。

[bred] [krʌmz] .
Bread **crumbs** **.**
面包 面包屑 .

面包屑。

['tʃɪkɪn] [krəu'kets]
Chicken **Croquettes**
鸡 炸丸子

鸡肉丸子

['prəʊses] :
Process **:**
过程 :

过程:

[mɪks][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ðə; ði]['ɔːdə(r)]['gɪv(ə)n] ; ['ɑːftə(r)] ['ædɪŋ] [ðə; ði] [sɔːs] [let]['mɪkstʃə(r)] [kuːl] .
Mix **the** **ingredients** **in** **the** **order** **given** **;** **after** **adding** **the** **sauce** **let** **mixture** **cool** **.**
混合 这 原料 在 这 命令 给定 ; 后 添加 这 酱 让 混合物 凉爽的 .

按顺序混合所有食材；加入酱汁后，让混合物冷却。

[məʊld][ɪn] [kɔːk] [ʃeɪp] [krəu'kets] , [rəʊl][ɪn] [faɪn] [bred] [krʌmz] ,
Mold **in** **cork** **shape** **croquettes** **,** **roll** **in** **fine** **bread** **crumbs** **,**
模具 在 软木 形状 炸丸子 , 卷 在 美好的 面包 面包屑 ,

将面团放入软木塞形状的模具中做成炸丸子，然后在细面包屑中滚一滚。

[dɪp][ɪn] [eg] ([daɪ'luːtɪd] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)]
dip **in** **egg** **(** **diluted** **with** **cold** **water** **in** **the** **proportion** **of** **two** **tablespoons** **water**
蘸 在 蛋 (稀 和 寒冷的 水 在 这 部分 的 二 汤匙 水
[tuː; tə] [iːtʃ] [eg] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n]) ,
to **each** **egg** **slightly** **beaten** **)** **,**
到 每个 蛋 轻微地 被打败) ,

蘸上蛋液（用冷水稀释，比例为每打散一个鸡蛋加入两汤匙水），

[ðen] [ɪn] [krʌmz] [ə'gen] .
then **in** **crumbs** **again** **.**
然后 在 面包屑 再次 .

然后又变成了面包屑。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [hɒt][fæt] .
Fry **in** **deep** **hot** **fat** **.**
炒 在 深的 热的 胖的 .

用滚烫的油炸。

[dreɪn] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [suː'priːm; sjuː'priːm] [sɔːs] .

Drain	**on**	**brown**	**paper**	**and**	**serve**	**with**	**Supreme**	**Sauce**	**.**
流走	在	棕色的	纸	和	服务	和	最高	酱	.

沥干水分后放在牛皮纸上，佐以至尊酱汁食用。

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊm] [krəu'kets]

Chicken	**and**	**Mushroom**	**Croquettes**
鸡	和	蘑菇	炸丸子

鸡肉蘑菇炸丸子

[prɪ'peə(r)]['mɪkstʃə(r)][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪkɪn] [krəu'kets] [nəʊ] . [wʌn] .

Prepare	**mixture**	**as**	**for**	**Chicken**	**Croquettes**	**No**	**.**	**1**	**.**
准备	混合物	作为	为了	鸡	炸丸子	不	.	1	.

按照鸡肉丸子1号的配方准备混合物。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf][kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] .

Add	**one**	**-**	**half**	**cup**	**finely**	**chopped**	**mushrooms**	**.**
添加	一	-	一半	杯子	精细地	切碎	蘑菇	.

加入半杯切碎的蘑菇。

[ʃeɪp] , [eg] [ænd; ənd] [krʌm] , [ænd; ənd][fraɪ][æz; əz]['ʌðə(r)] [krəu'kets] .

Shape	**,**	**egg**	**and**	**crumb**	**,**	**and**	**fry**	**as**	**other**	**croquettes**	**.**
形状	,	蛋	和	屑	,	和	炒	作为	其他	炸丸子	.

捏成丸子状，裹上蛋液和面包屑，然后像其他炸丸子一样油炸。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [braʊn] ['mʌʃrʊm] [sɔːs] .

Serve	**with**	**a**	**Brown**	**Mushroom**	**Sauce**	**.**
服务	和	一个	棕色的	蘑菇	酱	.

佐以棕色蘑菇酱食用。

[kriːm] ['tʃɪkɪn] [wɪð] [griːn] ['pepəz] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz]

Cream	**Chicken**	**with**	**Green**	**Peppers**	**and**	**Mushrooms**
奶油	鸡	和	绿色的	辣椒	和	蘑菇

奶油鸡肉配青椒和蘑菇

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][kʌps][ɒv; əv] [waɪt] [ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs] [wʌn][ænd; ənd][wʌn] -

Add	**to**	**one**	**and**	**one**	**-**	**half**	**cups**	**of**	**white**	**Bechamel**	**Sauce**	**one**	**and**	**one**	**-**
添加	到	一	和	一	-	一半	杯子	的	白色的	贝夏梅尔	酱	一	和	一	-

[hɑːf][kʌps][ɒv; əv][kəʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [kʌt][ɪn][wʌn] - [θɜːd] [ɪntʃ] [kjuːbz] ,

half	**cups**	**of**	**cold**	**cooked**	**chicken**	**cut**	**in**	**one**	**-**	**third**	**inch**	**cubes**	**,**
一半	杯子	的	寒冷的	煮熟	鸡	切	在	一	-	第三	英寸	立方体	,

在1.5杯白酱中加入1.5杯切成1/3英寸方块的冷熟鸡肉，

[wʌn] - [hɑːf][kʌp] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd][wʌn] [griːn] [bel] ['pepə(r)] , ['priːviəsli] [kʊkt] [ten] ['mɪnɪts] ,

one	**-**	**half**	**cup**	**mushrooms**	**and**	**one**	**green**	**bell**	**pepper**	**,**	**previously**	**cooked**	**ten**	**minutes**	**,**
一	-	一半	杯子	蘑菇	和	一	绿色的	钟	胡椒	,	之前	煮熟	十	分钟	,

半杯蘑菇和一个青椒，事先煮十分钟，

[ðə; ði] [siːdz] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd][ðə; ði]['pepə(r)] [kʌt][ɪn] [ʃredz] [wɪð] [ðə; ði] [ʃɪəz] .

the	**seeds**	**removed**	**and**	**the**	**pepper**	**cut**	**in**	**shreds**	**with**	**the**	**shears**	**.**
这	种子	已移除	和	这	胡椒	切	在	碎屑	和	这	剪	.

去除辣椒籽，用剪刀将辣椒剪成丝。

[sɜːv] [ɪn] [kruːsteɪdz] [ɒv; əv] [bred] .

Serve	**in**	**croustades**	**of**	**bread**	**.**
服务	在	克鲁斯塔德	的	面包	.

盛于酥脆的面包片中。

['skæləpt; 'skɒləpt] ['tʃɪkɪn]

Scalloped	**Chicken**
扇贝状的	鸡

扇贝鸡

['bʌtə(r)][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wel] .

Butter	**a**	**baking**	**dish**	**well**	**.**
黄油	一个	烘烤	盘子	出色地	.

在烤盘上涂抹一层厚厚的黄油。

[ə'reɪndʒ] [ɔːl'tɜːnət] ['leɪəz] [ɒv; əv][kəʊld] ,

Arrange	**alternate**	**layers**	**of**	**cold**	**,**
安排	备用	层	的	寒冷的	,

交替铺放冷层，

[kʊkt] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki] [kʌt][ɪn][smɔːl] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd] [bɔɪld] [raɪs][ɔː(r)] [spə'geti] .

cooked	**chicken**	**or**	**turkey**	**cut**	**in**	**small**	**thin**	**slices**	**and**	**boiled**	**rice**	**or**	**spaghetti**	**.**
煮熟	鸡	或者	火鸡	切	在	小的	薄的	切片	和	煮沸	米	或者	意大利细面条	.

煮熟的鸡肉或火鸡肉切成薄片，配上煮熟的米饭或意大利面。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)]['dʒɪblɪt] , [waɪt] , [braʊn] [ɔː(r)][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .

Pour	**over**	**giblet**	**,**	**White**	**,**	**Brown**	**or**	**Tomato**	**Sauce**	**.**
倒	超过	鸡杂	,	白色的	,	棕色的	或者	番茄	酱	.

将鸡杂、白酱、红酱或番茄酱淋在上面。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bʌtəd] [krʌmz] ,

Cover	**with**	**buttered**	**crumbs**	**,**
覆盖	和	涂黄油的	面包屑	,

撒上黄油面包屑，

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [təʊst] - [pɔɪnts] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)][ɪz] ['θʌrəli] ['hiːtɪd]

garnish	**with**	**toast**	**-**	**points**	**and**	**bake**	**in**	**the**	**oven**	**until**	**mixture**	**is**	**thoroughly**	**heated**
装饰	和	吐司	-	积分	和	烤	在	这	烤箱	直到	混合物	是	彻底	加热

[ænd; ənd] [krʌmz] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] .

and	**crumbs**	**are**	**brown**	**.**
和	面包屑	是	棕色的	.

撒上烤面包片，放入烤箱烘烤，直到混合物完全加热且面包屑呈棕色。

['tʃɪkɪn] [ʃɑː'trɜːz]

Chicken	**Chartreuse**
鸡	黄绿色

鸡肉黄绿

['fɒləʊ] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)] ['kæsərəʊl] [ɒv; əv][raɪs] [wɪð] [viːl] , ['juːzɪŋ] ['tʃɪkɪn] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [viːl] .

Follow	**recipe**	**for**	**Casserole**	**of**	**rice**	**with**	**Veal**	**,**	**using**	**chicken**	**instead**	**of**	**veal**	**.**
跟随	食谱	为了	沙锅	的	米	和	小牛肉	,	使用	鸡	反而	的	小牛肉	.

按照小牛肉砂锅的食谱，用鸡肉代替小牛肉。

['siːz(ə)n] ['tʃɪkɪn] ['haɪli] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['seləri] - [sɔːlt] , ['ʌnjən] [dʒuːs][ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːn]

Season	**chicken**	**highly**	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**celery**	**-**	**salt**	**,**	**onion**	**juice**	**and**	**one**	**teaspoon**
季节	鸡	高度	和	盐	,	胡椒	,	芹菜	-	盐	,	洋葱	汁	和	一	茶匙

['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

finely	**chopped**	**parsley**	**.**
精细地	切碎	香菜	.

用盐、胡椒粉、芹菜盐、洋葱汁和一茶匙切碎的欧芹充分腌制鸡肉。

['mɔɪsn] ['mɪkstʃə(r)] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] , ['juːzɪŋ][hɑːf][kʌp] ['tʃɪkɪn] [stɒk] [ænd; ənd][hɑːf][kʌp][hɒt] [θɪn]

Moisten	**mixture**	**with**	**Cream**	**Sauce**	**,**	**using**	**half**	**cup**	**chicken**	**stock**	**and**	**half**	**cup**	**hot**	**thin**
濡	混合物	和	奶油	酱	,	使用	一半	杯子	鸡	库存	和	一半	杯子	热的	薄的

[kriːm] .

cream	**.**
奶油	.

用半杯鸡汤和半杯热稀奶油将混合物润湿。

['ʌn'məʊld][ɒn][hɒt]['plætə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] .

Unmold	**on**	**hot**	**platter**	**and**	**serve**	**with**	**Cream**	**Sauce**	**.**
脱模	在	热的	拼盘	和	服务	和	奶油	酱	.

将蛋糕从模具中取出，放在热盘上，佐以奶油酱食用。

['tʃɪkɪn]	[tim'ba:liz]
Chicken	**Timbales**
鸡	定音鼓

鸡肉提姆巴尔

[ˌtu:'tu:]	['teɪbəlˌspu:nz]	['bʌtə(r)]	.
2	**tablespoons**	**butter**	**.**
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

¼	[kʌp]	[steɪl]	[bred]	[krʌmz]	.
¼	**cup**	**stale**	**bread**	**crumbs**	**.**
¼	杯子	陈旧	面包	面包屑	.

¼ 杯隔夜面包屑。

⅔	[kʌp]	[mɪlk]	.
⅔	**cup**	**milk**	**.**
⅔	杯子	牛奶	.

⅔ 杯牛奶。

[wʌn]	[kʌp]	['faɪnli]	[mɪnst]	[kʊkt]	['tʃɪkɪn]	.
1	**cup**	**finely**	**minced**	**cooked**	**chicken**	**.**
1	杯子	精细地	剁碎	煮熟	鸡	.

1 杯切碎的熟鸡肉。

½	['teɪblspu:n]	['faɪnli]	[tʃɒpt]	['pɑ:sli]	.
½	**tablespoon**	**finely**	**chopped**	**parsley**	**.**
½	汤匙	精细地	切碎	香菜	.

½ 汤匙切碎的欧芹。

[ˌtu:'tu:]	[egz]	.
2	**eggs**	**.**
2	鸡蛋	.

2个鸡蛋。

[fju:]	[drɒps]	['ʌnjən]	-	[dʒu:s]	.
Few	**drops**	**onion**	**-**	**juice**	**.**
很少	滴	洋葱	-	汁	.

几滴洋葱汁。

[sɔ:lt]	[ænd; ənd]	['pepə(r)]	.
Salt	**and**	**pepper**	**.**
盐	和	胡椒	.

盐和胡椒。

['prəʊses]	:	[melt]	['bʌtə(r)]	[ɪn]	[ə; eɪ]	[sɔ:s]	-	[pæn]	,	[ˌeɪ di: 'di:]	[bred]	[krʌmz]	[ænd; ənd]	[mɪlk]	,	[kʊk]	[faɪv]
Process	**:**	**Melt**	**butter**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**	**add**	**bread**	**crumbs**	**and**	**milk**	**,**	**cook**	**five**
过程	:	熔化	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,	添加	面包	面包屑	和	牛奶	,	厨师	五

['mɪnɪts]	.
minutes	**.**
分钟	.

步骤：在平底锅中融化黄油，加入面包屑和牛奶，煮五分钟。

[ˌeɪ di: 'di:]	['tʃɪkɪn]	,	['pɑ:sli]	,	[ænd; ənd]	[egz]	['slaɪtli]	['bi:t(ə)n]	,	['si:z(ə)n]	[wɪð]	[sɔ:lt]	,	['pepə(r)]	[ænd; ənd]
Add	**chicken**	**,**	**parsley**	**,**	**and**	**eggs**	**slightly**	**beaten**	**,**	**season**	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**
添加	鸡	,	香菜	,	和	鸡蛋	轻微地	被打败	,	季节	和	盐	,	胡椒	和

['ʌnjən]	[dʒu:s]	.
onion	**juice**	**.**
洋葱	汁	.

加入鸡肉、欧芹和略微打散的鸡蛋，用盐、胡椒粉和洋葱汁调味。

[tɜːn] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] ['bʌtəd] [tæm'bɑːl][məʊldz] ,

Turn	**mixture**	**into**	**buttered**	**timbale**	**molds**	**,**
转动	混合物	进入	涂黄油的	定音鼓	模具	,

将混合物倒入涂有黄油的烤饼模具中，

[set][məʊldz][ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] .

set	**molds**	**in**	**a**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**and**	**cover**	**them**	**with**	**a**	**buttered**	**paper**	**.**
放	模具	在	一个	平底锅	的	热的	水	和	覆盖	他们	和	一个	涂黄油的	纸	.

将模具放入一锅热水中，并用涂有黄油的纸盖住。

[beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Bake	**twenty**	**minutes**	**.**
烤	二十	分钟	.

烘烤二十分钟。

[tɜːn] [frɒm; frəm][məʊldz][ɒn] ['sɜːvɪŋ] ['plætə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['seləri] [sɔːs] .

Turn	**from**	**molds**	**on**	**serving**	**platter**	**and**	**serve**	**with**	**Celery**	**Sauce**	**.**
转动	从	模具	在	服务	拼盘	和	服务	和	芹菜	酱	.

从模具中取出，放在上菜盘上，佐以芹菜酱食用。

['tʃɪkɪn] [ə; eɪ][lɑː] [ˌbeɪʃə'mel]

Chicken	**a**	**la**	**Bechamel**
鸡	一个	拉	贝夏梅尔

贝夏梅尔鸡肉

1½ [kʌps][kəʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [kʌt][ɪn]

1½	**cups**	**cold**	**cooked**	**chicken**	**cut**	**in**
1½	杯子	寒冷的	煮熟	鸡	切	在

1.5 杯切好的冷熟鸡肉

[wʌn] - [θɜːd] [ɪntʃ] [kjuːbz] .

one	**-**	**third**	**inch**	**cubes**	**.**
一	-	第三	英寸	立方体	.

三分之一英寸的立方体。

[wʌn][kʌp] [sɔːs] [ˌbeɪʃə'mel] .

1	**cup**	**Sauce**	**Bechamel**	**.**
1	杯子	酱	贝夏梅尔	.

1 杯白汁。

⅛ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt] .

⅛	**teaspoon**	**celery**	**salt**	**.**
⅛	茶匙	芹菜	盐	.

⅛茶匙芹菜盐。

½ ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

½	**teaspoon**	**finely**	**chopped**	**parsley**	**.**
½	茶匙	精细地	切碎	香菜	.

½ 茶匙切碎的欧芹。

['prəʊses] : [ˌeɪ diː 'diː] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['seləri] [sɔːlt][tuː; tə] [sɔːs] ;

Process	**:**	**Add**	**parsley**	**and**	**celery**	**salt**	**to**	**sauce**	**;**
过程	:	添加	香菜	和	芹菜	盐	到	酱	;

制作方法：将欧芹和芹菜盐加入酱汁中；

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli][ʌn'tɪl] ['tʃɪkɪn] [ɪz] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] .

add	**chicken**	**and**	**simmer**	**gently**	**until**	**chicken**	**is**	**thoroughly**	**heated**	**.**
添加	鸡	和	煨	轻轻地	直到	鸡	是	彻底	加热	.

加入鸡肉，小火慢炖至鸡肉完全加热。

[ə'mɪt][ðə; ðɪ] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] [wen] ['meɪkɪŋ] [ðə; ðɪ] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜːpəs] .

Omit	**the**	**yolks**	**of**	**eggs**	**when**	**making**	**the**	**sauce**	**for**	**this**	**purpose**	**.**
忽略	这	蛋黄	的	鸡蛋	什么时候	制作	这	酱	为了	这	目的	.

制作此款酱汁时，请省略蛋黄。

['tʃɪkɪn] ['su:fleɪ]
Chicken **Souffle**
鸡 舒芙蕾

鸡肉舒芙蕾

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['skɔ:ldɪd] [mɪlk] .
2 **cups** **scalded** **milk** **.**
2 杯子 烫伤 牛奶 .

杯热牛奶。

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)] .
2 **tablespoons** **butter** **.**
2 汤匙 黄油 .

2汤匙黄油。

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['flaʊə(r)] .
2 **tablespoons** **flour** **.**
2 汤匙 面粉 .

2汤匙面粉。

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] .
½ **teaspoon** **salt** **.**
½ 茶匙 盐 .

½茶匙盐。

½ ['ti:spu:n] ['seləri] [sɔ:lt] .
½ **teaspoon** **celery** **salt** **.**
½ 茶匙 芹菜 盐 .

½茶匙芹菜盐。

⅛ ['ti:spu:n] ['pepə(r)] .
⅛ **teaspoon** **pepper** **.**
⅛ 茶匙 胡椒 .

⅛茶匙胡椒粉。

⅓ [kʌp] [faɪn] [sɒft] [bred] [krʌmz] .
⅓ **cup** **fine** **soft** **bread** **crumbs** **.**
⅓ 杯子 美好的 柔软的 面包 面包屑 .

⅓ 杯细软面包屑。

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [left] - ['əʊvə(r)] [kʊkt] [faʊl] [ɔ:(r)]
2 **cups** **left** **-** **over** **cooked** **fowl** **or**
2 杯子 左边 - 超过 煮熟 鸡 或者

杯剩余的熟禽肉或

['tʃɪkɪn] , [tʃɒpt] ['veri] [faɪn] .
chicken **,** **chopped** **very** **fine** **.**
鸡 , 切碎 非常 美好的 .

鸡肉，切成非常细的丁。

[jəʊk] [ɒv; əv][fɔ:(r)] [egz] [wel] ['bi:t(ə)n] .
Yolks **of** **four** **eggs** **well** **beaten** **.**
蛋黄 的 四 鸡蛋 出色地 被打败 .

四个鸡蛋的蛋黄充分打散。

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑ:sli] .
2 **teaspoons** **finely** **chopped** **parsley** **.**
2 茶匙 精细地 切碎 香菜 .

2茶匙切碎的欧芹。

['waɪts] [fɔ:(r)] [egz] ['bi:t(ə)n] [stɪf] [ænd; ənd][draɪ] .
Whites **four** **eggs** **beaten** **stiff** **and** **dry** **.**
白人 四 鸡蛋 被打败 僵硬的 和 干燥 .

将四个鸡蛋的蛋白打发至硬挺干燥。

['prəʊses] : [melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [mɪkst] [wɪð] ['siːzniŋz] , [stɜː(r)] [tuː; tə]

Process	:	Melt	butter	in	sauce	-	pan	,	add	flour	mixed	with	seasonings	,	stir	to
过程	:	熔化	黄油	在	酱	-	平底锅	,	添加	面粉	混合	和	调味料	,	搅拌	到

[ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ;

a	smooth	paste	;
一个	光滑的	粘贴	;

制作过程：在平底锅中融化黄油，加入面粉和调味料，搅拌成光滑的糊状；

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['kɒnstəntli] , [ˌeɪ diː 'diː] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [kʊk] [θriː]

add	milk	gradually	,	beating	constantly	,	add	bread	crumbs	and	cook	three
添加	牛奶	逐步地	,	殴打	不断地	,	添加	面包	面包屑	和	厨师	三

['mɪnɪts] ; [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [reɪndʒ] ;

minutes	;	remove	from	range	;
分钟	;	消除	从	范围	;

慢慢加入牛奶，不断搅拌，加入面包屑，煮三分钟；从炉子上移开；

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] , [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] [ænd; ənd] ['pɑːsli] , [kʌt] [ænd; ənd] [fəʊld] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['waɪts] [ɒv; əv]

add	chicken	,	yolks	of	eggs	and	parsley	,	cut	and	fold	in	the	whites	of
添加	鸡	,	蛋黄	的	鸡蛋	和	香菜	,	切	和	折叠	在	这	白人	的

[egz] .

eggs	.
鸡蛋	.

加入鸡肉、蛋黄和欧芹，切块后拌入蛋白。

[tɜːn] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [wel] - ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] ['θɜːti] - [faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn]

Turn	mixture	into	a	well	-	buttered	baking	dish	and	bake	thirty	-	five	minutes	in
转动	混合物	进入	一个	出色地	-	涂黄油的	烘烤	盘子	和	烤	三十	-	五	分钟	在

[ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

a	moderate	oven	.
一个	缓和	烤箱	.

将混合物倒入涂抹了黄油的烤盘中，放入中等温度的烤箱烘烤 35 分钟。

[sɜːv] [wɪð] [kriːm] , [ˌbeɪʃə'mel] [ɔː(r)] [suː'priːm; sjuː'priːm] [sɔːs] .

Serve	with	Cream	,	Bechamel	or	Supreme	Sauce	.
服务	和	奶油	,	贝夏梅尔	或者	最高	酱	.

可搭配奶油、白汁或至尊酱汁食用。

[left] - ['əʊvə(r)] ['tɜːki] [ɔː(r)] [viːl] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] .

Left	-	over	turkey	or	veal	may	be	used	instead	of	chicken	.
左边	-	超过	火鸡	或者	小牛肉	可能	是	用过的	反而	的	鸡	.

可以用剩余的火鸡肉或小牛肉代替鸡肉。

['sælmɪ] [ɒv; əv] [dʌk] [wɪð] [griːn] ['piːz]

Salmi	of	Duck	with	Green	Peas
萨尔米	的	鸭子	和	绿色的	豌豆

鸭肉配青豆

[kʌt] [fɔː(r)] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['beɪkən] ['krɒswaɪz] [ɪn] [ʃredz] , [wɪð] [ʃɪəz] .

Cut	four	slices	of	bacon	crosswise	in	shreds	,	with	shears	.
切	四	切片	的	熏肉	横向	在	碎屑	,	和	剪	.

用剪刀将四片培根横切成丝。

['səʊteɪ] [ɪn] ['spaɪdə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['ʌnjən] ;

Saute	in	spider	,	add	one	tablespoon	finely	chopped	onion	;
炒	在	蜘蛛	,	添加	一	汤匙	精细地	切碎	洋葱	;

用漏勺翻炒，加入一汤匙切碎的洋葱；

[wen] ['laɪtli] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] , [kən'tɪnjuː]

when	lightly	browned	add	four	and	one	-	half	tablespoons	flour	,	continue
什么时候	轻轻	棕色	添加	四	和	一	-	一半	汤匙	面粉	,	继续

['braʊnɪŋ] ;

browning	;
褐变	;

当略呈褐色时，加入四汤匙半面粉，继续煎至褐色；

[ˌeɪ diː 'diː] ['sləʊli] [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][kʌps] [braʊn] [stɒk] , [ˌeɪ diː 'diː][sprɪg][ɒv; əv][mɪnt][ænd; ənd]

add	slowly	one	and	one	-	half	cups	brown	stock	,	add	sprig	of	mint	and
添加	缓慢地	一	和	一	-	一半	杯子	棕色的	库存	,	添加	枝	的	薄荷	和

[let] ['sɪmə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] ;

let	simmer	five	minutes	;
让	煨	五	分钟	;

慢慢加入一杯半棕色高汤，加入一小枝薄荷，小火慢炖五分钟；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][kʌps][kəʊld][rəʊst] [dʌk] , [kʌt][ɪn][smɔːl] ['piːsɪz] ,

then	add	one	and	one	-	half	cups	cold	roast	duck	,	cut	in	small	pieces	,
然后	添加	一	和	一	-	一半	杯子	寒冷的	烤	鸭子	,	切	在	小的	件	,

然后加入一杯半切成小块的冷烤鸭，

[ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][kʌp] [left] - ['əʊvə(r)] ['piːz] ([ɪf] [ðeə(r)][ɪz][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['piːz] [ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm]

and	one	-	half	cup	left	-	over	peas	(	if	there	is	a	cup	of	peas	add	them
和	一	-	一半	杯子	左边	-	超过	豌豆	(	如果	那里	是	一个	杯子	的	豌豆	添加	他们

) ,

)	,
)	,

以及半杯剩余的豌豆（如果有一杯豌豆，也加进去），

[let] ['sɪmə(r)] ['dʒentli][ʌn'tɪl] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] ['hiːtɪd] [θruː] .

let	simmer	gently	until	ingredients	are	heated	through	.
让	煨	轻轻地	直到	原料	是	加热	通过	.

小火慢炖，直到食材完全加热。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][mɪnt][ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

Remove	the	mint	and	season	with	salt	and	pepper	.
消除	这	薄荷	和	季节	和	盐	和	胡椒	.

取出薄荷叶，用盐和胡椒粉调味。

[sɜːv] [ɒn] [təʊst] .

Serve	on	toast	.
服务	在	吐司	.

涂抹在吐司上即可。

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd]['ɔɪstə(r)z][ə; eɪ][lɑː] [sə'vɪl]

Chicken	and	Oysters	a	la	Seville
鸡	和	牡蛎	一个	拉	塞维利亚

塞维利亚风味鸡肉和牡蛎

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

4	tablespoons	butter	.
4	汤匙	黄油	.

4汤匙黄油。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] .

4	tablespoons	flour	.
4	汤匙	面粉	.

4汤匙面粉。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

½	teaspoon	salt	.
½	茶匙	盐	.

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)] .
⅛ teaspoon pepper .
⅛ 茶匙 胡椒 .

⅛茶匙胡椒粉。

[wʌn] [kʌp] [hɒt] [mɪlk] .
1 cup hot milk .
1 杯子 热的 牛奶 .

1 杯热牛奶。

¼ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt] .
¼ teaspoon celery salt .
¼ 茶匙 芹菜 盐 .

¼茶匙芹菜盐。

¾ [kʌp] ['ɔɪstə(r)] ['lɪkə(r)] .
¾ cup oyster liquor .
¾ 杯子 牡蛎 酒 .

¾ 杯牡蛎酒。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kəʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [kʌt] [ɪn] [wʌn] - [hɑːf] [ɪntʃ] [kjuːbz] .
2 cups cold cooked chicken cut in one - half inch cubes .
2 杯子 寒冷的 煮熟 鸡 切 在 一 - 一半 英寸 立方体 .

2 杯切成半英寸方块的冷熟鸡肉。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ɔɪstə(r)z] .
2 cups oysters .
2 杯子 牡蛎 .

2 杯牡蛎。

['pæti] [ʃelz] .
Patty shells .
帕蒂 贝壳 .

肉饼壳。

['prəʊses] : [melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] ; [stɜː(r)] [tuː; tə]
Process : Melt butter in a sauce - pan , add flour and seasonings ; stir to
过程 : 熔化 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 面粉 和 调味料 ; 搅拌 到
[ə; eɪ] [smuːð] [pɑːst] .
a smooth past .
一个 光滑的 过去的 .

步骤：在平底锅中融化黄油，加入面粉和调味料；搅拌成光滑的糊状物。

[pɔː(r)] [ɒn] ['sləʊli] , [waɪl] ['stɜːrɪŋ] ['brɪskli] , [hɒt] [mɪlk] [ænd; ənd] [streɪnd] ['ɔɪstə(r)] ['lɪkə(r)] .
Pour on slowly , while stirring briskly , hot milk and strained oyster liquor .
倒 在 缓慢地 , 尽管 搅拌 轻快地 , 热的 牛奶 和 紧张 牡蛎 酒 .

一边快速搅拌，一边缓缓倒入热牛奶和过滤后的牡蛎汁。

[ˌɑːr 'iː] - [hiːt] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [sɔːs] .
Re - heat chicken in sauce .
关于 - 热 鸡 在 酱 .

鸡肉连酱汁一起重新加热。

[plʌmp] ['ɔɪstə(r)z] [ɪn] [ðeə(r)] [əʊn] ['lɪkə(r)] ; [dreɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ɔɪstə(r)z] [tuː; tə] ['tʃɪkɪn] .
Plump oysters in their own liquor ; drain and add oysters to chicken .
丰满 牡蛎 在 他们的 自己的 酒 ; 流走 和 添加 牡蛎 到 鸡 .

将饱满的牡蛎连同牡蛎汁一起捞出；沥干水分，将牡蛎加入鸡肉中。

[sɜːv] [ɪn] ['pæti] [ʃelz] [ɔː(r)] [kruːsteɪdz] [ɒv; əv] [bred] .
Serve in patty shells or croustades of bread .
服务 在 肉饼 贝壳 或者 克鲁斯塔德 的 面包 .

可盛于饼状外壳或面包片中。

[mɒk] ['terəpɪn]
Mock Terrapin
嘲笑 龟

假海龟

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kəʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] [kjuːbz] .
2 cups cold cooked chicken cut in small cubes .
2 杯子 寒冷的 煮熟 鸡 切 在 小的 立方体 .

杯切成小丁的冷熟鸡肉。

[wʌn] [kʌp] [waɪt] [sɔːs] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] .
1 cup White Sauce No . 2 .
1 杯子 白色的 酱 不 . 2 .

1 杯 2 号白酱。

[ˌtuːˈtuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] .
2 hard - boiled eggs .
2 难的 - 煮沸 鸡蛋 .

2个煮熟的鸡蛋。

[fjuː] [greɪnz] ['nʌtmeg] .
Few grains nutmeg .
很少 谷物 肉豆蔻 .

少许肉豆蔻。

¼ [kʌp] ['ʃeri] [waɪn] .
¼ cup sherry wine .
¼ 杯子 雪利酒 葡萄酒 .

¼ 杯雪利酒。

[sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [keɪˈen] .
Salt , pepper and a few grains cayenne .
盐 , 胡椒 和 一个 很少 谷物 辣椒 .

盐、胡椒粉和少许辣椒粉。

['prəʊses] : [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə] [sɔːs] , [rʌb] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ;
Process : Add chicken to sauce , rub the yolks of eggs through a sieve ;
过程 : 添加 鸡 到 酱 , 擦 这 蛋黄 的 鸡蛋 通过 一个 筛 ;
[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [fɜːst] ['mɪkstʃə(r)] .
add to first mixture .
添加 到 第一的 混合物 .

制作过程：将鸡肉加入酱汁中，将蛋黄过筛；加入到第一种混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] ['faɪnli] [tʃɒpt] .
Add whites of eggs finely chopped .
添加 白人 的 鸡蛋 精细地 切碎 .

加入切碎的蛋白。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [keɪˈen] , ['sɪmə(r)] [fɔː(r)] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃeri] .
Season with salt , pepper and cayenne , simmer four minutes and add sherry .
季节 和 盐 , 胡椒 和 辣椒 , 煨 四 分钟 和 添加 雪利酒 .

用盐、胡椒粉和辣椒粉调味，炖煮四分钟，然后加入雪利酒。

[tɜːn] ['ɪntuː] [diːp] [dɪʃ] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['traɪˌæŋgl] [ɒv; əv] [təʊst] [ɔː(r)] [pʌf] [peɪst] [pɔɪnts] .
Turn into deep dish , garnish with triangles of toast or puff paste points .
转动 进入 深的 盘子 , 装饰 和 三角形 的 吐司 或者 噗 粘贴 积分 .

做成深盘，用烤面包片或酥皮尖角装饰。

[left] - ['əʊvə(r)] ['tʃɪkɪn] [wɪð] [pəʊtʃt] [egz]
Left - Over Chicken with Poached Eggs
左边 - 超过 鸡 和 偷猎 鸡蛋

剩鸡肉配水煮蛋

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kəʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [tʃɒpt] ['mɒdərətli] .

2	**cups**	**cold**	**cooked**	**chicken**	**chopped**	**moderately**	**.**
2	杯子	寒冷的	煮熟	鸡	切碎	中等程度	.

杯切碎的冷熟鸡肉。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

2	**tablespoons**	**butter**	**.**
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

[wʌn] [slaɪs] ['kærət] .

1	**slice**	**carrot**	**.**
1	片	胡萝卜	.

1 片胡萝卜。

[wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən] .

1	**slice**	**onion**	**.**
1	片	洋葱	.

1 片洋葱。

[wʌn] [spreɪ] ['pɑːsli] .

1	**spray**	**parsley**	**.**
1	喷	香菜	.

1 喷洒欧芹。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] .

2	**tablespoons**	**flour**	**.**
2	汤匙	面粉	.

2汤匙面粉。

[wʌn] [kʌp] ['tʃɪkɪn] [stɒk] [ɔː(r)] [mɪlk] .

1	**cup**	**chicken**	**stock**	**or**	**milk**	**.**
1	杯子	鸡	库存	或者	牛奶	.

1 杯鸡汤或牛奶。

[sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['seləri] [sɔːlt] .

Salt	**,**	**pepper**	**and**	**celery**	**salt**	**.**
盐	,	胡椒	和	芹菜	盐	.

盐、胡椒粉和芹菜盐。

[faɪv] [egz] .

5	**eggs**	**.**
5	鸡蛋	.

5个鸡蛋。

¾ [kʌp] ['bʌtəd] ['krækə(r)] [krʌmz] .

¾	**cup**	**buttered**	**cracker**	**crumbs**	**.**
¾	杯子	涂黄油的	饼干	面包屑	.

¾ 杯涂了黄油的饼干碎。

['prəʊses] : [melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['vedʒtəb(ə)lz] [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] ,

Process	**:**	**Melt**	**butter**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**	**add**	**vegetables**	**and**	**cook**	**five**	**minutes**	**,**
过程	:	熔化	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,	添加	蔬菜	和	厨师	五	分钟	,

步骤：在平底锅中融化黄油，加入蔬菜，煮五分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [stɒk] [ɔː(r)] [mɪlk] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

add	**flour**	**and**	**stock**	**or**	**milk**	**slowly**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
添加	面粉	和	库存	或者	牛奶	缓慢地	,	搅拌	不断地	.

慢慢加入面粉和高汤或牛奶，不断搅拌。

[streɪn] [sɔːs] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] .

Strain	**sauce**	**and**	**add**	**chicken**	**and**	**seasonings**	**.**
拉紧	酱	和	添加	鸡	和	调味料	.

将酱汁过滤后，加入鸡肉和调味料。

[spred] ['mɪkstʃə(r)][ɒn][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['plætə(r)][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['krækə(r)] [krʌmz] .

Spread	**mixture**	**on**	**a**	**buttered**	**platter**	**and**	**sprinkle**	**with**	**cracker**	**crumbs**	**.**
传播	混合物	在	一个	涂黄油的	拼盘	和	撒	和	饼干	面包屑	.

将混合物铺在涂了黄油的盘子上，撒上饼干碎。

[meɪk] [faɪv] [smɔːl] [nests] [ɪn]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd]['ɪntuː] [iːtʃ] [slɪp][æn; ən] [eg] ;

Make	**five**	**small**	**nests**	**in**	**mixture**	**and**	**into**	**each**	**slip**	**an**	**egg**	**;**
制作	五	小的	巢穴	在	混合物	和	进入	每个	滑	一个	蛋	;

在混合物中做五个小窝，每个小窝里放一个鸡蛋；

['kʌvə(r)] [egz] [wɪð] ['krækə(r)] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [egz] [ɑː(r); ə(r)]

cover	**eggs**	**with**	**cracker**	**crumbs**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**until**	**eggs**	**are**
覆盖	鸡蛋	和	饼干	面包屑	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	直到	鸡蛋	是

[kʊkt] .

cooked	**.**
煮熟	.

在鸡蛋上撒上饼干碎，放入中等温度的烤箱烘烤至鸡蛋熟透。

[mɪnst] ['tɜːki] [wɪð] [pəʊtʃt] [egz]

Minced	**Turkey**	**with**	**Poached**	**Eggs**
剁碎	火鸡	和	偷猎	鸡蛋

碎火鸡肉配水煮蛋

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv][kəʊld][rəʊst] ['tɜːki] , [tʃɒpt] ['mɒdərətli] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf][kʌp][ɒv; əv]

To	**one**	**cup**	**of**	**cold**	**roast**	**turkey**	**,**	**chopped**	**moderately**	**,**	**add**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**of**
到	一	杯子	的	寒冷的	烤	火鸡	,	切碎	中等程度	,	添加	一	-	一半	杯子	的

['stʌfɪŋ] ['faɪnli] [tʃɒpt] .

stuffing	**finely**	**chopped**	**.**
馅	精细地	切碎	.

将一杯切碎的冷烤火鸡肉，加入半杯切碎的馅料。

['mɔɪsn] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [baɪ] ['meltɪŋ] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] ,

Moisten	**with**	**a**	**sauce**	**made**	**by**	**melting**	**two**	**tablespoons**	**butter**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**
濡	和	一个	酱	制成	经过	融化	二	汤匙	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,

用平底锅融化两汤匙黄油制成酱汁，淋在食材上。

[braʊn] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːn] ['flaʊə(r)] , [kən'tɪnjuː] ['braʊnɪŋ] .

brown	**well**	**,**	**add**	**two**	**and**	**one**	**-**	**half**	**teaspoons**	**flour**	**,**	**continue**	**browning**	**.**
棕色的	出色地	,	添加	二	和	一	-	一半	茶匙	面粉	,	继续	褐变	.

煎至金黄色，加入两茶匙半面粉，继续煎至金黄色。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [stɒk] ([meɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [skɪn][ænd; ənd][bəʊnz][ɒv; əv][ə; eɪ][rəʊst] ['tɜːki])

Add	**one**	**cup**	**of**	**stock**	**(**	**made**	**by**	**cooking**	**skin**	**and**	**bones**	**of**	**a**	**roast**	**turkey**	**)**
添加	一	杯子	的	库存	(	制成	经过	烹饪	皮肤	和	骨头	的	一个	烤	火鸡	)

,

,

,

加入一杯高汤（用烤火鸡的皮和骨头熬制而成），

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)][ænd; ənd]['ʌnjən][dʒuːs] .

season	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**	**onion**	**juice**	**.**
季节	和	盐	,	胡椒	和	洋葱	汁	.

用盐、胡椒粉和洋葱汁调味。

[ˌɑːr 'iː] - [hiːt] ['tɜːki] [ænd; ənd] ['stʌfɪŋ] [ɪn] [sɔːs] .

Re	**-**	**heat**	**turkey**	**and**	**stuffing**	**in**	**sauce**	**.**
关于	-	热	火鸡	和	馅	在	酱	.

将火鸡和馅料连同酱汁一起重新加热。

[sɜːv] [ɒn] ['sɜ˞klz] [ɒv; əv] [təʊst] [wɪð] [ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] [pleɪst] [ɪn]['sentə(r)][ɒv; əv] [iːtʃ] ;

Serve	**on**	**circles**	**of**	**toast**	**with**	**a**	**poached**	**egg**	**placed**	**in**	**centre**	**of**	**each**	**;**
服务	在	界	的	吐司	和	一个	偷猎	蛋	放置	在	中心	的	每个	;

将鸡蛋放在圆形吐司上，每片吐司中央放一个水煮蛋；

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [sprez] [ɒv; əv] ['pɑːsli] .

garnish	with	sprays	of	parsley	.
装饰	和	喷雾	的	香菜	.

用欧芹枝装饰。

[left] - ['əʊvə(r)] [fɪʃ]

Left	-	Over	Fish
左边	-	超过	鱼

剩鱼

[ə; eɪ]['sɪmp(ə)l] ['lʌntʃən] [dɪʃ]

A	Simple	Luncheon	Dish
一个	简单的	午餐	盘子

一道简单的午餐菜

[mɪks][wʌn][kʌp][ɒv; əv][left] - ['əʊvə(r)] [fleɪkt] [fɪʃ] [wɪð] [θriː] “ [hɑːd] [bɔɪld] ” [egz] , [tʃɒpt] [faɪn] ,

Mix	one	cup	of	left	-	over	flaked	fish	with	three	“	hard	boiled	”	eggs	,	chopped	fine	,
混合	一	杯子	的	左边	-	超过	片状的	鱼	和	三	“	难的	煮沸	”	鸡蛋	,	切碎	美好的	,

将一杯剩余的鱼片与三个切碎的煮熟鸡蛋混合，

[ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

and	one	-	half	teaspoon	finely	chopped	parsley	.
和	一	-	一半	茶匙	精细地	切碎	香菜	.

以及半茶匙切碎的欧芹。

[ˌɑːr 'iː] - [hiːt] [ɪn][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][kʌps] , [θɪn] [waɪt] [sɔːs] .

Re	-	heat	in	one	and	one	-	half	cups	,	thin	White	Sauce	.
关于	-	热	在	一	和	一	-	一半	杯子	,	薄的	白色的	酱	.

用一杯半稀白酱重新加热。

[sɜːv] [ɪn][ə; eɪ]['bɔːdə(r)][ɒv; əv][hɒt] [raɪst] [pə'teɪtəʊ][ɔː(r)] [stiːmd] [raɪs] .

Serve	in	a	border	of	hot	riced	potato	or	steamed	rice	.
服务	在	一个	边界	的	热的	米饭	土豆	或者	蒸	米	.

盛于热腾腾的土豆米饭或蒸米饭旁。

['sprɪŋk(ə)l][ɔːl] [wɪð] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] .

Sprinkle	all	with	paprika	.
撒	全部	和	辣椒	.

撒上辣椒粉。

[fɪʃ] [hæʃ]

Fish	Hash
鱼	哈希

鱼肉杂烩

[mɪks] [wel] [tuː] [kʌps] [iːtʃ] [ɒv; əv][kəʊld] [kʊkt] [fɪʃ] , [fleɪkt] , [ænd; ənd][kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] ,

Mix	well	two	cups	each	of	cold	cooked	fish	,	flaked	,	and	cold	boiled	potatoes	,
混合	出色地	二	杯子	每个	的	寒冷的	煮熟	鱼	,	片状的	,	和	寒冷的	煮沸	土豆	,

['faɪnli] [tʃɒpt] .

finely	chopped	.
精细地	切碎	.

将两杯冷的煮熟的鱼肉（切成片状）和两杯冷的煮熟的土豆（切碎）充分混合。

['siːz(ə)n] [wel] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

Season	well	with	salt	,	pepper	and	one	teaspoon	finely	chopped	parsley	.
季节	出色地	和	盐	,	胡椒	和	一	茶匙	精细地	切碎	香菜	.

用盐、胡椒粉和一茶匙切碎的欧芹充分调味。

[fraɪ] [aʊt] [sɔːlt] [pɔːk] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] [daɪs] .

Fry	out	salt	pork	cut	in	small	dice	.
炒	出去	盐	猪肉	切	在	小的	骰子	.

将切成小丁的咸猪肉煎熟。

([ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [əˈbaʊt] [fɔː(r)] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [fæt] .)

(	There	should	be	about	four	tablespoons	fat	.	)
(	那里	应该	是	关于	四	汤匙	胖的	.	)

（大约需要四汤匙脂肪。）

[rɪˈmuːv] [skræps] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [fɪʃ] [ænd; ənd] [pəˈteɪtəʊz] .

Remove	scraps	,	add	fish	and	potatoes	.
消除	碎屑	,	添加	鱼	和	土豆	.

去掉残渣，加入鱼和土豆。

[stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃə(r)] [ɪz] [wel] [mɪkst] [wɪð] [fæt] [ænd; ənd] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] [θruː] .

Stir	until	mixture	is	well	mixed	with	fat	and	thoroughly	heated	through	.
搅拌	直到	混合物	是	出色地	混合	和	胖的	和	彻底	加热	通过	.

搅拌至混合物与油脂充分混合并彻底加热。

[kʊk] [ʌnˈtɪl] [hæʃ] [ɪz] [wel] [braʊn] [ˌʌndəˈniːθ] ; [fəʊld] [æz; əz] [æn; ən] [ˈɒmlət] [ænd; ənd] [tɜːn] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [ˈplætə(r)] .

Cook	until	hash	is	well	browned	underneath	;	fold	as	an	omelet	and	turn	on	a	hot	platter	.
厨师	直到	哈希	是	出色地	棕色	下	;	折叠	作为	一个	煎蛋卷	和	转动	在	一个	热的	拼盘	.

将土豆泥煎至底部呈金黄色；像煎蛋卷一样折叠起来，放在热盘子上。

[sɜːv] [wɪð] [kriːm] [ɔː(r)] [təˈmɑːtəʊ] [sɔːs] .

Serve	with	Cream	or	Tomato	Sauce	.
服务	和	奶油	或者	番茄	酱	.

可搭配奶油或番茄酱食用。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['lemən] .

Garnish	with	parsley	and	slices	of	lemon	.
装饰	和	香菜	和	切片	的	柠檬	.

用欧芹碎和柠檬片装饰。

[fɪʃ] [keɪks]

Fish	Cakes
鱼	蛋糕

鱼饼

([meɪd] [ɒv; əv] ['remnənts] [ɒv; əv] ['eni] [freʃ] [fɪʃ])

(	Made	of	Remnants	of	any	Fresh	Fish	)
(	制成	的	残余物	的	任何	新鲜的	鱼	)

（由任何新鲜鱼类的残渣制成）

[pres] [hɒt] [bɔɪld] [pəˈteɪtəʊz] [θruː] [ə; eɪ] ['raɪsə(r)] .

Press	hot	boiled	potatoes	through	a	ricer	.
按	热的	煮沸	土豆	通过	一个	碾米机	.

将煮熟的热土豆用土豆压泥器压成泥。

([ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [tuː] [kʌps]) .

(	There	should	be	two	cups	)	.
(	那里	应该	是	二	杯子	)	.

（应该有两个杯子）。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [eg] ['biːt(ə)n] [laɪt] .

Season	with	salt	,	pepper	,	two	tablespoons	butter	and	one	egg	beaten	light	.
季节	和	盐	,	胡椒	,	二	汤匙	黄油	和	一	蛋	被打败	光	.

用盐、胡椒粉、两汤匙黄油和一个打散的鸡蛋调味。

[biːt] ['mɪkstʃə(r)] ['θʌrəli] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][æn; ən]['iːkwəl]['kwɒntəti] [left] - ['əʊvə(r)] [kʊkt] [fɪʃ] ,

Beat	**mixture**	**thoroughly**	**and**	**add**	**an**	**equal**	**quantity**	**left**	**-**	**over**	**cooked**	**fish**	**,**
打	混合物	彻底	和	添加	一个	平等的	数量	左边	-	超过	煮熟	鱼	,

[fleɪkt] .

flaked	**.**
片状的	.

将混合物充分搅拌均匀，然后加入等量的剩余熟鱼肉（切碎）。

['mɔɪsn] ['slaɪtli] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] .

Moisten	**slightly**	**with**	**Cream**	**Sauce**	**.**
濡	轻微地	和	奶油	酱	.

用奶油酱稍微润湿一下。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [raʊnd] [flæt] [keɪks] .

Shape	**into**	**round**	**flat**	**cakes**	**.**
形状	进入	圆形的	平坦的	蛋糕	.

做成圆形扁平的饼状。

['səʊteɪ][ɪn][hɒt]['beɪkən][fæt] .

Saute	**in**	**hot**	**bacon**	**fat**	**.**
炒	在	热的	熏肉	胖的	.

用热培根油翻炒。

[dreɪn] [keɪks] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] , [fɜːst][ɒn][wʌn][saɪd] , [ðen] [ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)] ;

Drain	**cakes**	**on**	**brown**	**paper**	**,**	**first**	**on**	**one**	**side**	**,**	**then**	**on**	**the**	**other**	**;**
流走	蛋糕	在	棕色的	纸	,	第一的	在	一	边	,	然后	在	这	其他	;

将蛋糕放在牛皮纸上沥干水分，先沥一面，再沥另一面；

[ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] [keɪk] .

a	**poached**	**egg**	**may**	**be**	**served**	**on**	**top**	**of**	**each**	**cake**	**.**
一个	偷猎	蛋	可能	是	服务	在	顶部	的	每个	蛋糕	.

每个蛋糕上都可以放一个水煮蛋。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [krɪsp]['beɪkən][ænd; ənd] ['pɑːsli] .

Garnish	**with**	**crisp**	**bacon**	**and**	**parsley**	**.**
装饰	和	脆	熏肉	和	香菜	.

用脆培根和欧芹装饰。

[left] - ['əʊvə(r)] [fɪʃ] [ɪn] ['kæsərəʊl]

Left	**-**	**over**	**Fish**	**en**	**Casserole**
左边	-	超过	鱼	英文	沙锅

剩鱼砂锅

[laɪn] [ə; eɪ] [brɪk] - [ʃeɪpt] [məʊld] [wɪð] [wel] ['siːz(ə)nd] [hɒt] [stiːmd] [raɪs] , [tuː; tə][ðə; ði] [depθ] [ɒv; əv]

Line	**a**	**brick**	**-**	**shaped**	**mold**	**with**	**well**	**seasoned**	**hot**	**steamed**	**rice**	**,**	**to**	**the**	**depth**	**of**
线	一个	砖	-	形状	模具	和	出色地	经验丰富的	热的	蒸	米	,	到	这	深度	的

[θriː] - [fɔːθ] [ɪntʃ] .

three	**-**	**fourth**	**inch**	**.**
三	-	第四	英寸	.

在砖形模具中铺上一层调味好的热蒸米饭，深度为四分之三英寸。

[fɪl] ['sentə(r)] [wɪð] ['remnənts] [ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [ɔː(r)] [beɪkt] [fɪʃ] , [fleɪkt] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)nd] [wɪð]

Fill	**centre**	**with**	**remnants**	**of**	**cold**	**boiled**	**or**	**baked**	**fish**	**,**	**flaked**	**,**	**and**	**seasoned**	**with**
充满	中心	和	残余物	的	寒冷的	煮沸	或者	烘焙	鱼	,	片状的	,	和	经验丰富的	和

[sɔːlt] ,

salt	**,**
盐	,

将煮熟或烤熟的冷鱼肉残渣填入中心，鱼肉切成小块，并用盐调味。

['pepə(r)][ænd; ənd] ['slaɪtli] ['mɔɪsnd] [wɪð] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] .

pepper	**and**	**slightly**	**moistened**	**with**	**thin**	**White**	**Sauce**	**.**
胡椒	和	轻微地	湿润	和	薄的	白色的	酱	.

加胡椒粉，并淋上少许稀白酱。

['kʌvə(r)] [wɪð] [raɪs] , [pleɪs] ['kʌvə(r)][ɒn][məʊld][ænd; ənd] [stiːm] ['θɜːti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

Cover	**with**	**rice**	**,**	**place**	**cover**	**on**	**mold**	**and**	**steam**	**thirty**	**-**	**five**	**minutes**	**.**
覆盖	和	米	,	地方	覆盖	在	模具	和	蒸汽	三十	-	五	分钟	.

盖上米饭，盖上模具，蒸35分钟。

[tɜːn] [ɒn][ə; eɪ][hɒt]['plætə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [eg] [sɔːs] .

Turn	**on**	**a**	**hot**	**platter**	**and**	**serve**	**with**	**Egg**	**Sauce**	**.**
转动	在	一个	热的	拼盘	和	服务	和	蛋	酱	.

将菜肴盛入热盘中，佐以蛋酱即可食用。

['sprɪŋk(ə)l][ɔːl] [wɪð] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

Sprinkle	**all**	**with**	**finely**	**chopped**	**parsley**	**.**
撒	全部	和	精细地	切碎	香菜	.

最后撒上切碎的欧芹。

[ə; eɪ] ['grænɪt] [brɪk] - [ʃeɪp] [bred] [pæn] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['sʌbstɪtjuːt] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌvəd]

A	**granite**	**brick**	**-**	**shape**	**bread**	**pan**	**may**	**be**	**used**	**as**	**a**	**substitute**	**for**	**covered**
一个	花岗岩	砖	-	形状	面包	平底锅	可能	是	用过的	作为	一个	代替	为了	涵盖

[məʊld] ,

mold	**,**
模具	,

花岗岩砖形面包模具可以代替带盖模具使用。

['kʌvəd] [wɪð] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] , ['bʌtə(r)][saɪd][nekst][tuː; tə][raɪs] ; [taɪ][ðə; ðiː]['peɪpə(r)][ɒn] [wɪð]

covered	**with**	**a**	**buttered**	**paper**	**,**	**butter**	**side**	**next**	**to**	**rice**	**;**	**tie**	**the**	**paper**	**on**	**with**
涵盖	和	一个	涂黄油的	纸	,	黄油	边	下一个	到	米	;	领带	这	纸	在	和

[twaɪn] .

twine	**.**
缠绕	.

用涂了黄油的纸盖住，黄油面朝向米饭；用细绳把纸绑好。

[fɪʃ] [krəu'kets]

Fish	**Croquettes**
鱼	炸丸子

鱼肉丸

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kəʊld] [kʊkt] [fɪʃ] .

2	**cups**	**cold**	**cooked**	**fish**	**.**
2	杯子	寒冷的	煮熟	鱼	.

杯冷熟鱼。

¾ [kʌp] [θɪk] [waɪt] [sɔːs] .

¾	**cup**	**thick**	**White**	**Sauce**	**.**
¾	杯子	厚的	白色的	酱	.

¾ 杯浓稠白酱。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

½	**teaspoon**	**salt**	**.**
½	茶匙	盐	.

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)] .

⅛	**teaspoon**	**pepper**	**.**
⅛	茶匙	胡椒	.

⅛茶匙胡椒粉。

½ ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

½	**teaspoon**	**finely**	**chopped**	**parsley**	**.**
½	茶匙	精细地	切碎	香菜	.

½ 茶匙切碎的欧芹。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs] .
1 **teaspoon** **lemon** **juice** **.**
1 茶匙 柠檬 汁 .

1茶匙柠檬汁。

['prəʊses] : [fleɪk] [fɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ]['sɪlvə(r)] [fɔːk] .
Process **:** **Flake** **fish** **with** **a** **silver** **fork** **.**
过程 : 薄片 鱼 和 一个 银 叉 .

处理方法：用银叉将鱼肉弄碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːzniŋz] [ænd; ənd] [sɔːs] ; [spred] [ɒn] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] .
Add **seasonings** **and** **sauce** **;** **spread** **on** **plate** **to** **cool** **.**
添加 调味料 和 酱 ; 传播 在 盘子 到 凉爽的 .

加入调味料和酱汁；摊在盘子上冷却。

[ʃeɪp] , [ænd; ənd][rəʊl][ɪn]['krækə(r)] [krʌmz] , [eg] [ænd; ənd] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [hɒt][fæt]
Shape **,** **and** **roll** **in** **cracker** **crumbs** **,** **egg** **and** **crumbs** **,** **and** **fry** **in** **deep** **hot** **fat**
形状 , 和 卷 在 饼干 面包屑 , 蛋 和 面包屑 , 和 炒 在 深的 热的 胖的
;
;
;

将面团塑形，裹上饼干屑、蛋液和面包屑，然后在滚烫的油炸制；

[dreɪn] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] .
drain **on** **brown** **paper** **.**
流走 在 棕色的 纸 .

沥干水分，放在牛皮纸上。

[sɜːv] [wɪð] [eg] , [ˌhɒlən'deɪz] , [ɔː(r)][tɑː'tɑː(r)] [sɔːs] .
Serve **with** **Egg** **,** **Hollandaise** **,** **or** **Tartare** **Sauce** **.**
服务 和 蛋 , 荷兰酱 , 或者 鞑靼牛肉 酱 .

可搭配鸡蛋、荷兰酱或塔塔酱食用。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [slaɪst] ['lemən] [ænd; ənd] ['pɑːsli] .
Garnish **with** **sliced** **lemon** **and** **parsley** **.**
装饰 和 切片 柠檬 和 香菜 .

用柠檬片和欧芹装饰。

['tɜːbən] [ɒv; əv] [fɪʃ]
Turban **of** **Fish**
头巾 的 鱼

鱼形头巾

2½ [kʌps] [kəʊld] [beɪkt] [ɔː(r)] [bɔɪld] [fɪʃ] .
2½ **cups** **cold** **baked** **or** **boiled** **fish** **.**
2½ 杯子 寒冷的 烘焙 或者 煮沸 鱼 .

2.5 杯冷烤鱼或煮鱼。

1½ [kʌps] ['skɔːldɪd] [mɪlk] .
1½ **cups** **scalded** **milk** **.**
1½ 杯子 烫伤 牛奶 .

1.5 杯热牛奶。

[wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən] .
1 **slice** **onion** **.**
1 片 洋葱 .

1 片洋葱。

[wʌn] [bleɪd] [meɪs] [ɔː(r)][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] ['nʌtmeg] .
1 **blade** **mace** **or** **a** **few** **grains** **nutmeg** **.**
1 刀刃 锤 或者 一个 很少 谷物 肉豆蔻 .

1 片肉豆蔻皮或几粒肉豆蔻。

[wʌn] [spreɪ] ['pɑːsli] .
1 spray parsley .
1 喷 香菜 .

1 喷洒欧芹。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .
4 tablespoons butter .
4 汤匙 黄油 .

4汤匙黄油。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] .
4 tablespoons flour .
4 汤匙 面粉 .

4汤匙面粉。

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
¾ teaspoon salt .
¾ 茶匙 盐 .

¾茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)] .
⅛ teaspoon pepper .
⅛ 茶匙 胡椒 .

⅛茶匙胡椒粉。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən][dʒuːs] .
1 teaspoon lemon juice .
1 茶匙 柠檬 汁 .

1茶匙柠檬汁。

[jəʊk] [tuː] [egz] .
Yolk two eggs .
蛋黄 二 鸡蛋 .

两个鸡蛋的蛋黄。

¾ [kʌp]['krækə(r)] [krʌmz] .
¾ cup cracker crumbs .
¾ 杯子 饼干 面包屑 .

¾ 杯饼干碎。

['tɜːbən] [ɒv; əv] [fɪʃ]
Turban of Fish
头巾 的 鱼

鱼形头巾

['prəʊses] : [skɔːld][mɪlk] [wɪð] ['ʌnjən] , [meɪs] [ænd; ənd] ['pɑːsli] .
Process : Scald milk with onion , mace and parsley .
过程 : 烫伤 牛奶 和 洋葱 , 锤 和 香菜 .

制作方法：将牛奶与洋葱、肉豆蔻和欧芹一起煮沸。

[melt] ['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
Melt butter in a sauce - pan , add flour , salt and pepper .
熔化 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 面粉 , 盐 和 胡椒 .

在平底锅中融化黄油，加入面粉、盐和胡椒粉。

[rɪ'muːv] ['siːzənɪŋ] [frɒm; frəm][mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Remove seasoning from milk , add milk gradually , stirring constantly .
消除 调料 从 牛奶 , 添加 牛奶 逐步地 , 搅拌 不断地 .

将牛奶中的调味料取出，慢慢加入牛奶，不断搅拌。

[rɪ'muːv] [sɔːs] [tuː; tə] [bæk] [ɒv; əv][reɪndʒ] , [ˌeɪ diː 'diː][jəʊk] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] .
Remove sauce to back of range , add yolk slightly beaten .
消除 酱 到 后退 的 范围 , 添加 蛋黄 轻微地 被打败 .

将酱汁移至炉灶后方，加入略微打散的蛋黄。

['bʌtə(r)][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [fɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] ,

Butter	**a**	**baking**	**dish**	**;**	**add**	**a**	**layer**	**of**	**fish**	**,**	**sprinkle**	**with**	**salt**	**,**
黄油	一个	烘烤	盘子	;	添加	一个	层	的	鱼	,	撒	和	盐	,

在烤盘上涂抹黄油；铺上一层鱼片，撒上盐，

['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː] [drɒps] ['lemən][dʒuːs] .

pepper	**and**	**a**	**few**	**drops**	**lemon**	**juice**	**.**
胡椒	和	一个	很少	滴	柠檬	汁	.

胡椒粉和几滴柠檬汁。

['kʌvə(r)] [wɪð] [pɑːt][ɒv; əv] [sɔːs] , [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl][bəuθ] [fɪʃ] [ænd; ənd] [sɔːs] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] , ['ʃeɪpɪŋ] ['pɪrəmɪd] - [laɪk][ɪn]['sentə(r)] .

Cover	**with**	**part**	**of**	**sauce**	**,**	**continue**	**until**	**both**	**fish**	**and**	**sauce**	**are**	**used**	**,**	**shaping**	**pyramid**	**-**	**like**	**in**	**centre**	**.**
覆盖	和	部分	的	酱	,	继续	直到	两个都	鱼	和	酱	是	用过的	,	成型	金字塔	-	喜欢	在	中心	.

用一部分酱汁盖住鱼，继续操作直到鱼和酱汁都用完，并在中心捏成金字塔形。

['kʌvə(r)] [wɪð] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] .

Cover	**with**	**crumbs**	**and**	**bake**	**twenty**	**minutes**	**in**	**hot**	**oven**	**.**
覆盖	和	面包屑	和	烤	二十	分钟	在	热的	烤箱	.

撒上面包屑，放入高温烤箱烘烤二十分钟。

[sɜːv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	**at**	**once**	**.**
服务	在	一次	.

立即食用。

[left] - ['əʊvə(r)][hæm] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Left	**-**	**Over**	**Ham**	**,**	**Etc**	**.**
左边	-	超过	火腿	,	ETC	.

剩余火腿等。

[mɪnst] [hæm] ['ɒmlət]

Minced	**Ham**	**Omelet**
剁碎	火腿	煎蛋卷

火腿碎煎蛋卷

[fɔːr] [egz] .

4	**eggs**	**.**
4	鸡蛋	.

4个鸡蛋。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

½	**teaspoon**	**salt**	**.**
½	茶匙	盐	.

½茶匙盐。

[fjuː] [greɪnz] ['pepə(r)] .

Few	**grains**	**pepper**	**.**
很少	谷物	胡椒	.

少许胡椒粉。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [hɒt]['wɔːtə(r)] .

4	**tablespoons**	**hot**	**water**	**.**
4	汤匙	热的	水	.

4汤匙热水。

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

1½	**tablespoons**	**butter**	**.**
1½	汤匙	黄油	.

1.5汤匙黄油。

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈfaɪnli] [mɪnst] [hæm] .
2 **tablespoons** **finely** **minced** **ham** **.**
2 汤匙 精细地 剁碎 火腿 .

2汤匙切碎的火腿。

1½ [kʌps] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] .
1½ **cups** **thin** **White** **Sauce** **.**
1½ 杯子 薄的 白色的 酱 .

1.5 杯稀白酱。

[ˈprəʊses] : [biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [θɪk] [ænd; ənd] [laɪt] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈsiːzənɪŋ] .
Process **:** **Beat** **the** **yolks** **thick** **and** **light** **,** **add** **seasoning** **.**
过程 : 打 这 蛋黄 厚的 和 光 , 添加 调料 .

步骤：将蛋黄打发至浓稠蓬松，加入调味料。

[biːt] [ðə; ði] [ˈwaɪts] [stɪf] .
Beat **the** **whites** **stiff** **.**
打 这 白人 僵硬的 .

狠狠地揍白队。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] [tuː; tə] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] [ænd; ənd] [hiːt] [əˈgen] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [mɪnst] [hæm] ;
Add **hot** **water** **to** **yolks** **of** **eggs** **and** **heat** **again** **,** **add** **minced** **ham** **;**
添加 热的 水 到 蛋黄 的 鸡蛋 和 热 再次 , 添加 剁碎 火腿 ;

将热水加入蛋黄中，再次加热，加入火腿碎；

[kʌt] [ænd; ənd] [fəʊld] [ðə; ði] [ˈwaɪts] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [fɜːst] [ˈmɪkstʃə(r)] [ʌnˈtɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [wel] [ˈblendɪd] .
cut **and** **fold** **the** **whites** **into** **the** **first** **mixture** **until** **they** **are** **well** **blended** **.**
切 和 折叠 这 白人 进入 这 第一的 混合物 直到 他们 是 出色地 混合 .

将蛋白切碎，拌入第一份混合物中，直至充分混合。

[hiːt] [ðə; ði] [ˈɒmlət] [pæn] , [hæv; həv] [ˈbɒtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [wel] [ˈbʌtəd] .
Heat **the** **omelet** **pan** **,** **have** **bottom** **and** **sides** **well** **buttered** **.**
热 这 煎蛋卷 平底锅 , 有 底部 和 侧面 出色地 涂黄油的 .

将煎蛋锅加热，锅底和锅边都涂上黄油。

[tɜːn] [ɪn] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [spred] [ˈsmuːðli] , [pleɪs] [ɒn] [reɪndʒ] [wɪð] [æsˈbestɒs] [ˈkʌvə(r)] [pleɪst]
Turn **in** **the** **mixture** **and** **spread** **smoothly** **,** **place** **on** **range** **with** **asbestos** **cover** **placed**
转动 在 这 混合物 和 传播 顺利 , 地方 在 范围 和 石棉 覆盖 放置
[ˈəʊvə(r)] [fleɪm] ;
over **flame** **;**
超过 火焰 ;

将混合物倒入炉灶并抹平，放在炉灶上，并在火焰上盖上石棉罩；

[let] [kʊk] [ˈsləʊli] , [ˈtɜːnɪŋ] [ðə; ði] [pæn] [əˈkeɪʒnəli] , [ðæt] [ˈɒmlət] [meɪ] [braʊn] [ˈiːvnli] .
let **cook** **slowly** **,** **turning** **the** **pan** **occasionally** **,** **that** **omelet** **may** **brown** **evenly** **.**
让 厨师 缓慢地 , 转弯 这 平底锅 偶尔 , 那 煎蛋卷 可能 棕色的 均匀地 .

慢慢煎，偶尔翻动一下锅，这样煎蛋饼才能均匀上色。

[wen] [ˈɒmlət] [ɪz] “ [pʌft] ” [tuː; tə] [tɒp] [ɒv; əv] [pæn] [ænd; ənd] [ˈdelɪkətli] [braʊn] [ɒn] [ðə; ði] [ˈbɒtəm]
When **omelet** **is** **“** **puffed** **”** **to** **top** **of** **pan** **and** **delicately** **browned** **on** **the** **bottom**
什么时候 煎蛋卷 是 “ 膨胀的 ” 到 顶部 的 平底锅 和 轻柔地 棕色 在 这 底部
,
,
,

当煎蛋饼膨胀到锅顶，底部呈金黄色时，

[pleɪs] [pæn] [ɪn] [ˈʌv(ə)n] [ɒn] [ˈmɪd(ə)l] [greɪt] [tuː; tə] [ˈfɪnɪʃ] [ˈkʊkɪŋ] [ɒn] [tɒp] .
place **pan** **in** **oven** **on** **middle** **grate** **to** **finish** **cooking** **on** **top** **.**
地方 平底锅 在 烤箱 在 中间 格特 到 结束 烹饪 在 顶部 .

将平底锅放在烤箱中间的烤架上，使其表面完全烤熟。

[ðə; ði] ['ɒmlət] [ɪz] [kʊkt] , [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][draɪ] ,

The	omelet	is	cooked	,	if	it	is	dry	,
这	煎蛋卷	是	煮熟	, 如果		它	是	干燥	,

如果煎蛋卷很干，说明它已经熟了。

[ə; eɪ] [strɔː] ['kʌlə(r)][ænd; ənd] [wɪl] [nɒt] [klɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['fɪŋgə(r)] [wen] ['laɪtli] [prest] .

a	straw	color	and	will	not	cling	to	the	finger	when	lightly	pressed	.
一个	稻草	颜色	和	将要	不是	黏着	到	这	手指	什么时候	轻轻	按下	.

呈稻草色，轻轻按压不会粘在手指上。

[fəʊld][ænd; ənd] [tɜːn] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] ['sɜːvɪŋ] ['plætə(r)] , [sə'raʊnd] [wɪð] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] .

Fold	and	turn	on	a	hot	serving	platter	,	surround	with	thin	White	Sauce	.
折叠	和	转动	在	一个	热的	服务	拼盘	,	环绕	和	薄的	白色的	酱	.

将面饼折叠后放在热的餐盘上，淋上薄薄的白酱。

[mɪnst] ['tʃɪkɪn] , ['tɜːki] [ænd; ənd] [viːl] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ə'ləʊn][ɔː(r)][ɪn][ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n][ɪn] [pleɪs]

Minced	Chicken	,	Turkey	and	Veal	may	be	used	alone	or	in	combination	in	place
剁碎	鸡	,	火鸡	和	小牛肉	可能	是	用过的	独自的	或者	在	组合	在	地方

[ɒv; əv][hæm] .

of	Ham	.
的	火腿	.

鸡肉末、火鸡肉末和小牛肉末可以单独使用，也可以组合使用来代替火腿。

[hæm] [wɪð] ['kʌrənt] ['dʒeli]

Ham	with	Currant	Jelly
火腿	和	黑醋栗	果冻

火腿配红醋栗果冻

[melt][wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf][kʌp] ['kʌrənt] ['dʒeli] ;

Melt	one	tablespoon	butter	in	a	sauce	-	pan	;	add	one	-	half	cup	currant	jelly	;
熔化	一	汤匙	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	;	添加	一	-	一半	杯子	黑醋栗	果冻	;

在平底锅中融化一汤匙黄油；加入半杯葡萄干果冻；

[wen] ['dʒeli][ɪz] ['meltɪd] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [keɪ'en] [ɔː(r)][wʌn] [eɪtθ] ['tiːspuːn]

when	jelly	is	melted	add	a	few	grains	cayenne	or	one	eighth	teaspoon
什么时候	果冻	是	融化	添加	一个	很少	谷物	辣椒	或者	一	第八	茶匙

[pə'priːkə; 'pæprɪkə] ;

paprika	;
辣椒	;

果冻融化后，加入几粒辣椒粉或八分之一茶匙辣椒粉；

[ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃeri] [waɪn] ,

add	four	tablespoons	sherry	wine	,
添加	四	汤匙	雪利酒	葡萄酒	,

加入四汤匙雪利酒，

[ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][kəʊld] [kʊkt] [hæm][kʌt][ɪn] [θɪn] [smɔːl]['slaɪsɪz][ɔː(r)][strɪps] ,

and	a	cup	and	one	-	half	cold	cooked	ham	cut	in	thin	small	slices	or	strips	,
和	一个	杯子	和	一	-	一半	寒冷的	煮熟	火腿	切	在	薄的	小的	切片	或者	条状物	,

还有一杯半切成薄片或条状的冷熟火腿，

['sɪmə(r)] ['dʒentli][ʌn'tɪl][hæm][ɪz] ['hiːtɪd] .

simmer	gently	until	ham	is	heated	.
煨	轻轻地	直到	火腿	是	加热	.

小火慢炖至火腿加热。

['kænəpeɪ] — ['meksɪkən] [staɪl]

Canapes	—	Mexican	Style
开胃小菜	—	墨西哥	风格

墨西哥风味小点心

¼ [kʌp] [kəʊld] [kʊkt] [hæm] .
¼ cup cold cooked ham .
¼ 杯子 寒冷的 煮熟 火腿 .

¼ 杯冷熟火腿。

¼ [kʌp] [kəʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] .
¼ cup cold cooked chicken .
¼ 杯子 寒冷的 煮熟 鸡 .

¼ 杯冷熟鸡肉。

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)] .
¼ cup butter .
¼ 杯子 黄油 .

¼ 杯黄油。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [pɪ'mentəʊ] .
1 tablespoon pimentoes .
1 汤匙 甜椒 .

1 汤匙甜椒。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['tʃʌtni] .
1 tablespoon Chutney .
1 汤匙 酸辣酱 .

1汤匙酸辣酱。

½ ['tiːspuːn] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .
½ teaspoon curry powder .
½ 茶匙 咖喱 粉末 .

½茶匙咖喱粉。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
Salt and pepper .
盐 和 胡椒 .

盐和胡椒。

[fjuː] [drɒps] [tə'bæskoʊ] .
Few drops Tobasco .
很少 滴 塔巴斯科 .

几滴塔巴斯科辣椒酱。

['prəʊses] : [pʊt] [hæm] , ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [pɪ'mentəʊ] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɒpə(r)] ;
Process : Put ham , chicken and pimentoes through the meat chopper ;
过程 : 放 火腿 , 鸡 和 甜椒 通过 这 肉 直升机 ;

加工过程：将火腿、鸡肉和甜椒放入绞肉机中；

[ðen] [paʊnd] ['mɪkstʃə(r)] ['θʌrəli] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔːtə(r)] [ɔː(r)] ['tʃɒpɪŋ] [bəʊl] .
then pound mixture thoroughly in a mortar or chopping bowl .
然后 磅 混合物 彻底 在 一个 砂浆 或者 切碎 碗 .

然后用研钵或切菜碗将混合物彻底捣碎。

[rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzniŋz] .
Rub through a sieve and add seasonings .
擦 通过 一个 筛 和 添加 调味料 .

将食材过筛，加入调味料。

[spred] [ɒn] ['sɜːklz] [ɔː(r)] [traɪ] - ['æŋglz] [ɒv; əv] [bred] [fraɪd] [ænd; ənd] [kuːld] ,
Spread on circles or tri - angles of bread fried and cooled ,
传播 在 界 或者 三 - 角度 的 面包 油煎 和 冷却 ,

将酱料涂抹在炸至金黄酥脆、冷却后的圆形或三角形面包片上。

['dekəreɪt] [wɪð] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [eg] ['faɪnli] [tʃɒpt] ,
decorate with the white of egg finely chopped ,
装饰 和 这 白色的 的 蛋 精细地 切碎 ,

用切碎的蛋白装饰，

[ðə; ði] [jəʊk] [pɑːst] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] — [fɜːst] ['leɪɪŋ] [tuː] [θɪn] [strɪps] [ɒv; əv] [pɪ'mentəʊ] ['krɒsɪŋ]

the	yolk	passed	through	a	sieve	—	first	laying	two	thin	strips	of	pimento	crossing
这	蛋黄	通过了	通过	一个	筛	—	第一的	躺下	二	薄的	条状物	的	甜椒	过境

[iːtʃ] [æt; ət] [raɪt] ['æŋglz] .

each	at	right	angles	.
每个	在	正确的	角度	.

蛋黄经过筛子——先铺上两条细细的甜椒条，每条甜椒条都以直角交叉。

[fɪl] [tuː] ['ɒpəzɪt] ['speɪsɪz] [wɪð] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] [ænd; ənd] [tuː] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] .

Fill	two	opposite	spaces	with	the	whites	of	eggs	and	two	with	the	yolks	.
充满	二	对面的	空间	和	这	白人	的	鸡蛋	和	二	和	这	蛋黄	.

在相对的两个空隙中填入蛋白，在另外两个空隙中填入蛋黄。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [sprez] ['pɑːsli] .

Garnish	with	sprays	parsley	.
装饰	和	喷雾	香菜	.

用欧芹碎装饰。

['skræmb(ə)ld] [egz] [wɪð] [mɪnst] [hæm] [ænd; ənd] ['tʃɪkɪn]

Scrambled	Eggs	with	Minced	Ham	and	Chicken
打乱	鸡蛋	和	剁碎	火腿	和	鸡

鸡肉火腿碎炒蛋

[fɔːr] [egz] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] .

4	eggs	slightly	beaten	.
4	鸡蛋	轻微地	被打败	.

4个鸡蛋，略微打散。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

½	teaspoon	salt	.
½	茶匙	盐	.

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)] .

⅛	teaspoon	pepper	.
⅛	茶匙	胡椒	.

⅛茶匙胡椒粉。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk] .

4	tablespoons	milk	.
4	汤匙	牛奶	.

4汤匙牛奶。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['faɪnli] [mɪnst] [hæm] .

1	tablespoon	finely	minced	ham	.
1	汤匙	精细地	剁碎	火腿	.

1汤匙切碎的火腿。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['faɪnli] [mɪnst] ['tʃɪkɪn] .

1	tablespoon	finely	minced	chicken	.
1	汤匙	精细地	剁碎	鸡	.

1汤匙鸡肉末。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

2	tablespoons	butter	.
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

['prəʊses] : [biːt] [egz] ['slaɪtli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd]

Process	**:**	**Beat**	**eggs**	**slightly**	**,**	**add**	**seasoning**	**and**	**milk**	**;**	**add**	**chicken**	**and**
过程	:	打	鸡蛋	轻微地	,	添加	调料	和	牛奶	;	添加	鸡	和

[hæm] [wel] [mɪkst] .

ham	**well**	**mixed**	**.**
火腿	出色地	混合	.

制作过程：将鸡蛋稍微打散，加入调味料和牛奶；加入鸡肉和火腿，搅拌均匀。

[melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] ['ɒmlət] [pæn] ; [pɔː(r)] [ɪn] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['kriːmi]

Melt	**butter**	**in**	**omelet**	**pan**	**;**	**pour**	**in**	**mixture**	**and**	**cook**	**until**	**of**	**a**	**creamy**
熔化	黄油	在	煎蛋卷	平底锅	;	倒	在	混合物	和	厨师	直到	的	一个	奶油状

[kən'sɪstənsi] ;

consistency	**;**
一致性	;

在煎蛋锅中融化黄油；倒入混合物，煮至呈奶油状；

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] [frɒm; frəm] ['bɒtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] [pæn] .

stirring	**constantly**	**and**	**scraping**	**mixture**	**from**	**bottom**	**and**	**sides**	**of**	**pan**	**.**
搅拌	不断地	和	刮擦	混合物	从	底部	和	侧面	的	平底锅	.

不断搅拌，并刮掉锅底和锅壁上的混合物。

[rəʊl] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] [ɒv; əv] [pæn] [ænd; ənd] [tɜːn] [ɒn] [hɒt] ['plætə(r)] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] .

Roll	**to**	**one**	**side**	**of**	**pan**	**and**	**turn**	**on**	**hot**	**platter**	**,**	**sprinkle**	**with**	**paprika**	**.**
卷	到	一	边	的	平底锅	和	转动	在	热的	拼盘	,	撒	和	辣椒	.

将肉饼滚到平底锅的一侧，翻面放在热盘子上，撒上辣椒粉。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .

Garnish	**with**	**parsley**	**.**
装饰	和	香菜	.

撒上欧芹碎装饰。

[haʊ] [tuː; tə] [kiːp] [left] - ['əʊvə(r)] ['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz]

How	**to**	**Keep**	**Left**	**-**	**Over**	**Whites**	**and**	**Yolks**	**of**	**Eggs**
如何	到	保持	左边	-	超过	白人	和	蛋黄	的	鸡蛋

如何保存剩下的蛋白和蛋黄

[ɪn] ['resəpɪz] [weə(r)] ['əʊnli] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ,

In	**recipes**	**where**	**only**	**the**	**whites**	**of**	**eggs**	**are**	**used**	**,**
在	食谱	在哪里	仅有的	这	白人	的	鸡蛋	是	用过的	,

在只使用蛋清的食谱中，

“ [left] - ['əʊvə(r)] ” [jəʊk] [meɪ] [biː; bi] [kept] [baɪ] ['biːtɪŋ] [ðem; ðəm] [wel] , [ðen] [tɜːn] [ðem; ðəm] ['ɪntuː]

“	**left**	**-**	**over**	**”**	**yolks**	**may**	**be**	**kept**	**by**	**beating**	**them**	**well**	**,**	**then**	**turn**	**them**	**into**
“	左边	-	超过	”	蛋黄	可能	是	保留	经过	殴打	他们	出色地	,	然后	转动	他们	进入

[ə; eɪ] ['dʒeli] [glɑːs] ,

a	**jelly**	**glass**	**,**
一个	果冻	玻璃	,

剩余的蛋黄可以充分搅拌后保存，然后制成果冻状的玻璃杯。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

cover	**and**	**place**	**them**	**in**	**the**	**refrigerator**	**.**
覆盖	和	地方	他们	在	这	冰箱	.

盖好后放入冰箱。

[ɔː(r)] , [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['brəʊkən] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ʃelz] [ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] [həʊl] ,

Or	**,**	**as**	**they**	**are**	**broken**	**from**	**the**	**shells**	**and**	**are**	**whole**	**,**
或者	,	作为	他们	是	破碎的	从	这	贝壳	和	是	所有的	,

或者，当它们从壳中取出并保持完整时，

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [slɪpt] ['keəfəli] ['ɪntuː] [hɒt] ['wɔːtə(r)] , [dʒʌst] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,

they	**may**	**be**	**slipped**	**carefully**	**into**	**hot**	**water**	**,**	**just**	**below**	**the**	**boiling**	**point**	**,**
他们	可能	是	滑倒了	小心	进入	热的	水	,	只是	以下	这	沸腾	观点	,

可以小心地将它们放入略低于沸点的热水中。

[ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kʊk] [θruː] .
and **allow** **to** **cook** **through** **.**
和 允许 到 厨师 通过 .

煮熟即可。

[ðen] [wʌn] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [ɪn] [iːtʃ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][klɪə(r)] [suːp] .
Then **one** **may** **be** **served** **in** **each** **portion** **of** **clear** **soup** **.**
然后 一 可能 是 服务 在 每个 部分 的 清除 汤 .

然后，每份清汤中可以加入一个。

[ðeɪ] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] [prest] [θruː] [ðə; ði][pə'teɪtəʊ]['raɪsə(r)][æz; əz][ə; eɪ] ['gɑːnɪʃ] ['əʊvə(r)][ðə; ði]
They **may** **also** **be** **pressed** **through** **the** **potato** **ricer** **as** **a** **garnish** **over** **the**
他们 可能 还 是 按下 通过 这 土豆 碾米机 作为 一个 装饰 超过 这
['sæləd] ,
salad **,**
沙拉 ,

它们也可以用土豆压泥器压成泥，作为沙拉的装饰。

['əʊvə(r)] [kriːmd] [ˌsiː əʊ 'diː] [fɪʃ] [ɔː(r)] [kriːmd] [təʊst] .
over **Creamed** **Cod** **Fish** **or** **Creamed** **Toast** **.**
超过 奶油 鳕鱼 鱼 或者 奶油 吐司 .

淋在奶油鳕鱼或奶油吐司上。

(['kʌvərɪŋ] [ðə; ði] [jəʊk] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][æz; əz][ə; eɪ] [miːnz] [ɒv; əv] ['kiːpɪŋ] [ðem; ðəm][hæz; həz]
(**Covering** **the** **yolks** **with** **cold** **water** **as** **a** **means** **of** **keeping** **them** **has**
(覆盖 这 蛋黄 和 寒冷的 水 作为 一个 方法 的 保持 他们 有
[nɒt]['pruːvn; 'prəʊvn][ˌsætɪs'fæktəri]) .
not **proven** **satisfactory** **)** **.**
不是 已证实 令人满意的) .

（用冷水覆盖蛋黄以保持其新鲜度的方法已被证明并不理想）。

[ɪf] [ðə; ði] [jəʊk] ['əʊnli][ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ðə; ði] ['waɪts] [wɪl] [kiːp] ['sevrəl] [deɪz] [ɪf] [tɜːnd] ['ɪntuː][ə; eɪ]
If **the** **yolks** **only** **are** **used** **the** **whites** **will** **keep** **several** **days** **if** **turned** **into** **a**
如果 这 蛋黄 仅有的 是 用过的 这 白人 将要 保持 一些 天 如果 转向 进入 一个
[bəʊl] [ɔː(r)]['dʒeli] [glɑːs] ,
bowl **or** **jelly** **glass** **,**
碗 或者 果冻 玻璃 ,

如果只用蛋黄，蛋白倒入碗或果冻杯中可以保存几天。

['kʌvəd] , [ænd; ənd] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
covered **,** **and** **placed** **in** **the** **refrigerator** **.**
涵盖 , 和 放置 在 这 冰箱 .

盖好，放入冰箱。

[left] - ['əʊvə(r)] [tʃiːz]
Left **-** **Over** **Cheese**
左边 - 超过 奶酪

剩余的奶酪

[tʃiːz] ['ɒmlət]
Cheese **Omelet**
奶酪 煎蛋卷

奶酪煎蛋卷

[mɪks][ænd; ənd][sɪft] [tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [θriː] - [fɔːθ] ['tiːspuːn]
Mix **and** **sift** **two** **and** **one** **-** **half** **tablespoons** **of** **flour** **,** **three** **-** **fourth** **teaspoon**
混合 和 筛 二 和 一 - 一半 汤匙 的 面粉 , 三 - 第四 茶匙
[sɔːlt] ,
salt **,**
盐 ,

将两汤匙半面粉、四分之三茶匙盐混合过筛，

[wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːn] ['mʌstəd] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [keɪ'en] .

one	-	half	teaspoon	mustard	and	a	few	grains	cayenne	.
一	-	一半	茶匙	芥末	和	一个	很少	谷物	辣椒	.

半茶匙芥末和几粒辣椒粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] [ə'merɪkən] [kriːm] [tʃiːz] ;

Add	two	tablespoons	grated	American	cream	cheese	;
添加	二	汤匙	磨碎的	美国人	奶油	奶酪	;

加入两汤匙磨碎的美式奶油奶酪;

[ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][wʌn][kʌp][mɪlk][ænd; ənd] [θriː] [egz] ['biːt(ə)n] ['veri] [laɪt] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] .

add	gradually	one	cup	milk	and	three	eggs	beaten	very	light	,	without	separating	.
添加	逐步地	一	杯子	牛奶	和	三	鸡蛋	被打败	非常	光	,	没有	分离	.

逐渐加入一杯牛奶和三个打散得很轻盈的鸡蛋，不要让蛋液分离。

[melt][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɪn][æn; ən] ['ɒmlət] [pæn] ;

Melt	one	and	one	-	half	tablespoons	butter	in	an	omelet	pan	;
熔化	一	和	一	-	一半	汤匙	黄油	在	一个	煎蛋卷	平底锅	;

在煎蛋锅中融化一汤匙半黄油;

[pɔː(r)][ɪn]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kʊks] [prɪk] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ænd; ənd][lɪft][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə]

pour	in	mixture	and	as	it	cooks	prick	it	with	a	fork	and	lift	it	to
倒	在	混合物	和	作为	它	厨师	刺	它	和	一个	叉	和	举起	它	到

[ə'laʊ] [ðə; ði] [ˌʌn'kʊkt] [pɑːts] [tuː; tə] [fləʊ] [ˌʌndə'niːθ] ;

allow	the	uncooked	parts	to	flow	underneath	;
允许	这	生	部分	到	流动	下	;

倒入混合物，煮熟后用叉子戳几个孔，然后提起，让未煮熟的部分流到下面;

[wen] ['kriːmi] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] [tʃiːz] , ['siːz(ə)nd] [wɪð]

when	creamy	over	the	top	sprinkle	with	two	tablespoons	grated	cheese	,	seasoned	with
什么时候	奶油状	超过	这	顶部	撒	和	二	汤匙	磨碎的	奶酪	,	经验丰富的	和

[sɔːlt][ænd; ənd] [keɪ'en] ,

salt	and	cayenne	,
盐	和	辣椒	,

当奶油状的酱汁淋在上面时，撒上两汤匙磨碎的奶酪，用盐和辣椒粉调味。

[rəʊl][ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] ['sɜːvɪŋ] ['plætə(r)][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd]

roll	and	place	on	serving	platter	and	sprinkle	with	grated	cheese	and
卷	和	地方	在	服务	拼盘	和	撒	和	磨碎的	奶酪	和

[pə'priːkə; 'pæprɪkə] .

paprika	.
辣椒	.

卷好后放在餐盘上，撒上磨碎的奶酪和辣椒粉。

[tʃiːz] ['suːfleɪ]

Cheese	Souffle
奶酪	舒芙蕾

芝士舒芙蕾

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

2	tablespoons	butter	.
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] .

3	tablespoons	flour	.
3	汤匙	面粉	.

3汤匙面粉。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

½	teaspoon	salt	.
½	茶匙	盐	.

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] [graʊnd] ['mʌstəd] .
⅛ teaspoon ground mustard .
⅛ 茶匙 地面 芥末 .

⅛茶匙芥末粉。

[fjuː] [greɪnz] [keɪ'en] .
Few grains cayenne .
很少 谷物 辣椒 .

少许辣椒粉。

½ [kʌp] ['skɔːldɪd] [mɪlk] .
½ cup scalded milk .
½ 杯子 烫伤 牛奶 .

半杯热牛奶。

4½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .
4½ tablespoons grated cheese .
4½ 汤匙 磨碎的 奶酪 .

4.5汤匙磨碎的奶酪。

[jəʊk] [θriː] [egz] ['biːt(ə)n] ['veri] [lait] .
Yolks three eggs beaten very light .
蛋黄 三 鸡蛋 被打败 非常 光 .

三个鸡蛋的蛋黄打散至非常轻盈。

['waɪts] [θriː] [egz] ['biːt(ə)n] [stɪf] .
Whites three eggs beaten stiff .
白人 三 鸡蛋 被打败 僵硬的 .

将三个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡。

['prəʊses] : [melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] ['sɪftɪd] [wɪð] ['siːzənɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː]
Process : Melt butter in a sauce - pan , add flour sifted with seasoning , add
过程 : 熔化 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 面粉 筛过的 和 调料 , 添加
[mɪlk] ['grædʒuəli] ,
milk gradually ,
牛奶 逐步地 ,

步骤：在平底锅中融化黄油，加入过筛的调味面粉，然后逐渐加入牛奶。

['biːtɪŋ] ['kɒnstəntli] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tʃiːz] [wen] [wel] - ['blendɪd] [ænd; ənd] [kʊkt] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm]
beating constantly ; add cheese when well - blended and cooked , remove from
殴打 不断地 ; 添加 奶酪 什么时候出色地 - 混合 和 煮熟 , 消除 从
[reɪndʒ] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] ;
range and add yolks of eggs ;
范围 和 添加 蛋黄 的 鸡蛋 ;

不断搅拌；充分搅拌并煮熟后加入奶酪，从炉子上移开，加入蛋黄；

[ðen] [fəʊld] [ɪn] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] ['waɪts] .
then fold in the beaten whites .
然后 折叠 在 这 被打败 白人 .

然后拌入打发的蛋白。

[pɔː(r)] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət]
Pour mixture into a buttered baking dish and bake twenty minutes in a moderate
倒 混合物 进入 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 和 烤 二十 分钟 在 一个 缓和
['ʌv(ə)n] .
oven .
烤箱 .

将混合物倒入涂有黄油的烤盘中，放入中等温度的烤箱烘烤二十分钟。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
Serve immediately .
服务 立即地 .

立即食用。

[tʃiːz] [bɔːlz]
Cheese **Balls**
奶酪 球

奶酪球

1½ [kʌps] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .
1½ **cups** **grated** **cheese** **.**
1½ 杯子 磨碎的 奶酪 .

1.5 杯磨碎的奶酪。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)] .
1 **tablespoon** **flour** **.**
1 汤匙 面粉 .

1汤匙面粉。

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
¼ **teaspoon** **salt** **.**
¼ 茶匙 盐 .

¼茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['mʌstəd] .
⅛ **teaspoon** **mustard** **.**
⅛ 茶匙 芥末 .

⅛茶匙芥末。

[fjuː] [greɪnz] [keɪ'en] .
Few **grains** **cayenne** **.**
很少 谷物 辣椒 .

少许辣椒粉。

['waɪts] [θriː] [egz] ['biːt(ə)n] [stɪf] .
Whites **three** **eggs** **beaten** **stiff** **.**
白人 三 鸡蛋 被打败 僵硬的 .

将三个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡。

['krækə(r)] [miːl] .
Cracker **meal** **.**
饼干 一顿饭 .

饼干餐。

[tʃiːz] [bɔːlz]
Cheese **Balls**
奶酪 球

奶酪球

['prəʊses] :
Process **:**
过程 :

过程:

[mɪks] [tʃiːz] , ['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['siːzniŋz] ['θʌrəli] .
Mix **cheese** **,** **flour** **and** **seasonings** **thoroughly** **.**
混合 奶酪 , 面粉 和 调味料 彻底 .

将奶酪、面粉和调味料充分混合。

[kʌt] [ænd; ənd][fəʊld][ɪn] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] .
Cut **and** **fold** **in** **whites** **of** **eggs** **.**
切 和 折叠 在 白人 的 鸡蛋 .

切块后拌入蛋白。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['hɪkəri] [nʌt] , ['rəʊlɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [hændz] ['laɪtli] .
Shape **into** **balls** **the** **size** **of** **a** **hickory** **nut** **,** **rolling** **them** **in** **the** **hands** **lightly** **.**
形状 进入 球 这 尺寸 的 一个 山胡桃木 坚果 , 滚动 他们 在 这 双手 轻轻 .

将面团搓成山核桃大小的球状，用手轻轻揉搓。

[rəʊl][ɪn]['krækə(r)] [miːl] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] .

Roll	**in**	**cracker**	**meal**	**and**	**fry**	**in**	**deep**	**fat**	**.**
卷	在	饼干	一顿饭	和	炒	在	深的	胖的	.

裹上饼干碎，用油炸。

[dreɪn] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ðə; ði]['sæləd] [kɔːs] .

Drain	**on**	**brown**	**paper**	**and**	**serve**	**with**	**the**	**salad**	**course**	**.**
流走	在	棕色的	纸	和	服务	和	这	沙拉	课程	.

沥干水分后放在牛皮纸上，与沙拉一起食用。

[tʃiːz] ['kænəpeɪ]

Cheese	**Canapes**
奶酪	开胃小菜

奶酪小点心

[spred] [traɪ'æŋgjələ(r)] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [bred] [wɪð] [frentʃ] [ɔː(r)]['dʒɜːmən] ['mʌstəd] ;

Spread	**triangular**	**pieces**	**of**	**bread**	**with**	**French**	**or**	**German**	**mustard**	**;**
传播	三角形	件	的	面包	和	法语	或者	德语	芥末	;

将三角形面包片涂上法式或德式芥末酱；

['sprɪŋk(ə)l] ['θɪkli] [wɪð] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [sɔːlt] ,

sprinkle	**thickly**	**with**	**a**	**layer**	**of**	**grated**	**cheese**	**seasoned**	**with**	**salt**	**,**
撒	浓密	和	一个	层	的	磨碎的	奶酪	经验丰富的	和	盐	,

撒上一层厚厚的、用盐调味的碎奶酪，

[pə'priːkə; 'pæprɪkə][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ɒv; əv] [keɪ'en] .

paprika	**and**	**a**	**few**	**grains**	**of**	**cayenne**	**.**
辣椒	和	一个	很少	谷物	的	辣椒	.

辣椒粉和少许卡宴辣椒粉。

[pleɪs] [ɒn][ə; eɪ][tɪn] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm][ʌn'tɪl][ðə; ði] [tʃiːz] [ɪz] ['meltɪd] [ænd; ənd]

Place	**on**	**a**	**tin**	**sheet**	**and**	**bake**	**them**	**until**	**the**	**cheese**	**is**	**melted**	**and**
地方	在	一个	锡	床单	和	烤	他们	直到	这	奶酪	是	融化	和

['delɪkətli] [braʊn] .

delicately	**brown**	**.**
轻柔地	棕色的	.

将它们放在烤盘上，烘烤至奶酪融化并呈浅棕色。

[tʃiːz] ['wefər]

Cheese	**Wafers**
奶酪	晶圆

奶酪薄饼

['sprɪŋk(ə)l][ˌsærə'təʊgə] ['wefər] , - [ɔː(r)] [s'ɒltiːnz] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪk] ['leɪə(r)][ɒv; əv]['greɪtɪd]

Sprinkle	**Saratoga**	**Wafers**	**,**	**Zepherettes**	**or**	**Saltines**	**with**	**a**	**thick**	**layer**	**of**	**grated**
撒	萨拉托加	晶圆	,	-	或者	苏打饼干	和	一个	厚的	层	的	磨碎的

[tʃiːz] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [sɔːlt] ,

cheese	**seasoned**	**with**	**salt**	**,**
奶酪	经验丰富的	和	盐	,

在萨拉托加薄脆饼干、泽菲雷特饼干或苏打饼干上撒上一层厚厚的、用盐调味的磨碎奶酪，

[pə'priːkə; 'pæprɪkə][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ɒv; əv] [keɪ'en] .

paprika	**and**	**a**	**few**	**grains**	**of**	**cayenne**	**.**
辣椒	和	一个	很少	谷物	的	辣椒	.

辣椒粉和少许卡宴辣椒粉。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ][tɪn] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][ðə; ði] [tʃiːz]

Place	**them**	**on**	**a**	**tin**	**sheet**	**and**	**bake**	**them**	**in**	**the**	**oven**	**until**	**the**	**cheese**
地方	他们	在	一个	锡	床单	和	烤	他们	在	这	烤箱	直到	这	奶酪

[melts] [ænd; ənd] [braʊnz] ['delɪkətli] .

melts	**and**	**browns**	**delicately**	**.**
融化	和	棕色	轻柔地	.

将它们放在烤盘上，放入烤箱烘烤，直到奶酪融化并呈金黄色。

[sɜːv] [wɪð] ['sæləd][ɔː(r)] [suːp] .
Serve **with** **salad** **or** **soup** **.**
服务 和 沙拉 或者 汤 .

可搭配沙拉或汤食用。

[miːt] [ænd; ənd] [fɪʃ] ['sɔːsɪz]
Meat **and** **Fish** **Sauces**
肉 和 鱼 酱汁

肉类和鱼类酱汁

[θɪn] [waɪt] [sɔːs]
Thin **White** **Sauce**
薄的 白色的 酱

稀白酱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .
2 **tablespoons** **butter** **.**
2 汤匙 黄油 .

2汤匙黄油。

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] .
1½ **tablespoons** **flour** **.**
1½ 汤匙 面粉 .

1.5汤匙面粉。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ **teaspoon** **salt** **.**
½ 茶匙 盐 .

½茶匙盐。

[fjuː] [greɪnz] [waɪt] ['pepə(r)] .
Few **grains** **white** **pepper** **.**
很少 谷物 白色的 胡椒 .

少许白胡椒粉。

[wʌn] [kʌp] ['skɔːldɪd] [mɪlk] .
1 **cup** **scalded** **milk** **.**
1 杯子 烫伤 牛奶 .

1 杯热牛奶。

['prəʊses] : [melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [mɪkst] [wɪð] ['siːzniŋz] ; [stɜː(r)] [tuː; tə]
Process **:** **Melt** **butter** **in** **sauce** **-** **pan** **,** **add** **flour** **mixed** **with** **seasonings** **;** **stir** **to**
过程 : 熔化 黄油 在 酱 - 平底锅 , 添加 面粉 混合 和 调味料 ; 搅拌 到
[ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ;
a **smooth** **paste** **;**
一个 光滑的 粘贴 ;

步骤：在平底锅中融化黄油，加入混合了调味料的面粉；搅拌成光滑的糊状；

[ˌeɪ diː 'diː] [hɒt] [mɪlk] ['sləʊli] [waɪl] ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [biːt]
add **hot** **milk** **slowly** **while** **stirring** **constantly** **,** **bring** **to** **boiling** **point** **and** **beat**
添加 热的 牛奶 缓慢地 尽管 搅拌 不断地 , 带来 到 沸腾 观点 和 打
[ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['glɒsi] ,
until **smooth** **and** **glossy** **,**
直到 光滑的 和 光滑 ,

一边搅拌一边缓慢加入热牛奶，煮沸后搅拌至顺滑有光泽。

['juːzɪŋ] [ə; eɪ] [dʒem] [eg] [wɪp] .
using **a** **Gem** **egg** **whip** **.**
使用 一个 宝石 蛋 鞭 .

使用 Gem 蛋形打蛋器。

[duː; də] [nɒt] [əˈlaʊ] [sɔːs] [tuː; tə] [kʊk] [ˈɑːftə(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [hæz; həz] [riːtʃt] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Do	**not**	**allow**	**sauce**	**to**	**cook**	**after**	**it**	**has**	**reached**	**the**	**boiling**	**point**	**.**
做	不是	允许	酱	到	厨师	后	它	有	达到	这	沸腾	观点	.

酱汁沸腾后不要继续烹煮。

[waɪt] [sɔːs] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː]

White	**Sauce**	**No**	**.**	**2**
白色的	酱	不	.	2

白酱2号

[prɪˈpeə(r)] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] , [ˈjuːzɪŋ] [tuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)] , [ɪnˈkriːsɪŋ]

Prepare	**the**	**same**	**as**	**thin**	**White**	**Sauce**	**,**	**using**	**two**	**tablespoons**	**flour**	**,**	**increasing**
准备	这	相同的	作为	薄的	白色的	酱	,	使用	二	汤匙	面粉	,	增加

[ˈflaʊə(r)] [wʌn] - [hɑːf] [ˈteɪblspuːn] .

flour	**one**	**-**	**half**	**tablespoon**	**.**
面粉	一	-	一半	汤匙	.

按照制作稀白酱的方法，使用两汤匙面粉，增加半汤匙面粉。

[θɪk] [waɪt] [sɔːs]

Thick	**White**	**Sauce**
厚的	白色的	酱

浓稠白酱

([ˈbeɪsɪs] [ɒv; əv] [krəuˈkets] [ænd; ənd] [ˈkʌtlits] .)

(	**Basis**	**of**	**Croquettes**	**and**	**Cutlets**	**.**	**)**
(	基础	的	炸丸子	和	肉饼	.	)

（炸丸子和肉饼的基础。）

2½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)] .

2½	**tablespoons**	**butter**	**.**
2½	汤匙	黄油	.

2.5汤匙黄油。

5½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)] .

5½	**tablespoons**	**flour**	**.**
5½	汤匙	面粉	.

5.5汤匙面粉。

[wʌn] [kʌp] [ˈskɔːldɪd] [mɪlk] .

1	**cup**	**scalded**	**milk**	**.**
1	杯子	烫伤	牛奶	.

1 杯热牛奶。

⅓ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] .

⅓	**teaspoon**	**salt**	**.**
⅓	茶匙	盐	.

⅓茶匙盐。

[fjuː] [greɪnz] [ˈpepə(r)] .

Few	**grains**	**pepper**	**.**
很少	谷物	胡椒	.

少许胡椒粉。

[ˈprəʊses] : [prɪˈpeə(r)] [seɪm] [æz; əz] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] .

Process	**:**	**Prepare**	**same**	**as**	**thin**	**White**	**Sauce**	**.**
过程	:	准备	相同的	作为	薄的	白色的	酱	.

制作方法：与稀白酱的制作方法相同。

[ðɪs] [sɔːs] [ɪz] ['veri] [θɪk] , ['ðeəfɔː(r)] , [greɪt] [keə(r)][mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt]
This sauce is very thick , therefore , great care must be taken that it does not
这 酱 是 非常 厚的 ， 所以 ， 伟大的 关心 必须 是 已采取 那 它 做 不是
[skɔːtʃ] .
scorch .
烧焦 .

这种酱汁非常浓稠，因此必须格外小心，以免烧焦。

[θɪk] [sɔːs] ['velaʊt]
Thick Sauce Veloute
厚的 酱 天鹅绒

浓稠的天鹅绒酱

([juːst] [fɔː(r); fə(r)] [krəu'kets] [ænd; ənd] ['kʌtlits])
(Used for Croquettes and Cutlets)
(用过的 为了 炸丸子 和 肉饼)

（用于炸丸子和肉饼）

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .
2½ tablespoons butter .
2½ 汤匙 黄油 .

2.5汤匙黄油。

5½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] .
5½ tablespoons flour .
5½ 汤匙 面粉 .

5.5汤匙面粉。

[wʌn] [kʌp] [hɒt] ['tʃɪkɪn] [stɒk] .
1 cup hot chicken stock .
1 杯子 热的 鸡 库存 .

1 杯热鸡汤。

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
Salt and pepper .
盐 和 胡椒 .

盐和胡椒。

['prəʊses] : [prɪ'peə(r)][ðə; ðɪ] [seɪm] [æz; əz] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] , ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə] [skɔːtʃ] [waɪl]
Process : Prepare the same as thin White Sauce , being careful not to scorch while
过程 : 准备 这 相同的 作为 薄的 白色的 酱 , 存在 小心 不是 到 烧焦 尽管
['kʊkɪŋ] .
cooking .
烹饪 .

制作方法：与制作稀白酱相同，但要注意不要在烹饪过程中烧焦。

[braʊn] ['mʌʃrʊm] [sɔːs]
Brown Mushroom Sauce
棕色的 蘑菇 酱

棕色蘑菇酱

[wʌn][kæn; kən]['bʌt(ə)n] ['mʌʃrʊmz] .
1 can button mushrooms .
1 能 按钮 蘑菇 .

1罐蘑菇。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .
4 tablespoons butter .
4 汤匙 黄油 .

4汤匙黄油。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] .

4	**tablespoons**	**flour**	**.**
4	汤匙	面粉	.

4汤匙面粉。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [braʊn] [stɒk] .

2	**cups**	**brown**	**stock**	**.**
2	杯子	棕色的	库存	.

2 杯棕色高汤。

½ ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs] .

½	**tablespoon**	**lemon**	**juice**	**.**
½	汤匙	柠檬	汁	.

半汤匙柠檬汁。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃeri] [waɪn] .

2	**tablespoons**	**sherry**	**wine**	**.**
2	汤匙	雪利酒	葡萄酒	.

2汤匙雪利酒。

['prəʊses] : [melt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] ['rɪtʃli] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd]

Process	**:**	**Melt**	**the**	**butter**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**	**brown**	**it**	**richly**	**;**	**add**	**flour**	**and**
过程	:	熔化	这	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,	棕色的	它	丰富	;	添加	面粉	和

[kən'tɪnjuː] ['braʊnɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

continue	**browning**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
继续	褐变	,	搅拌	不断地	.

步骤：在平底锅中融化黄油，将其炒至焦褐色；加入面粉，继续炒至焦褐色，并不断搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [braʊn] [stɒk] ['grædʒuəli] , [kən'tɪnjuː] ['stɜːrɪŋ] .

Add	**brown**	**stock**	**gradually**	**,**	**continue**	**stirring**	**.**
添加	棕色的	库存	逐步地	,	继续	搅拌	.

分次加入棕色高汤，继续搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['ʃeri] .

Add	**lemon**	**juice**	**and**	**sherry**	**.**
添加	柠檬	汁	和	雪利酒	.

加入柠檬汁和雪利酒。

[hiːt] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [ɪn] [ðeə(r)] [əʊn] ['lɪkə(r)] ;

Heat	**the**	**mushrooms**	**in**	**their**	**own**	**liquor**	**;**
热	这	蘑菇	在	他们的	自己的	酒	;

将蘑菇连同其自身的汁液一起加热；

[ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] ['veri] [smɔːl] ['bʌt(ə)n] ['mʌʃrʊmz] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [həʊl] ,

if	**they**	**are**	**the**	**very**	**small**	**button**	**mushrooms**	**they**	**may**	**be**	**used**	**whole**	**,**
如果	他们	是	这	非常	小的	按钮	蘑菇	他们	可能	是	用过的	所有的	,

如果是那种个头很小的白蘑菇，可以直接整个使用。

[ɪf] ['lɑːdʒə(r)] ['mʌʃrʊmz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] ['kwɔːtəz] .

if	**larger**	**mushrooms**	**are**	**used**	**they**	**may**	**be**	**cut**	**in**	**quarters**	**.**
如果	更大的	蘑菇	是	用过的	他们	可能	是	切	在	四分之一	.

如果使用较大的蘑菇，可以将其切成四块。

[dreɪn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [hɒt] ['lɪkə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] .

Drain	**from**	**the**	**hot**	**liquor**	**and**	**add**	**them**	**to**	**the**	**sauce**	**.**
流走	从	这	热的	酒	和	添加	他们	到	这	酱	.

将沥干热汤汁，加入酱汁中。

[rɪˈzɜːv] [wʌn][hɑːf][kʌp][ɒv; əv] [ˈmʌʃrʊmz] [frɒm; frəm][ðə; ði][kæn; kən][tuː; tə][juːz][ɪn] [krɒˈket]

Reserve	**one**	**half**	**cup**	**of**	**mushrooms**	**from**	**the**	**can**	**to**	**use**	**in**	**croquette**
预订	一	一半	杯子	的	蘑菇	从	这	能	到	使用	在	炸丸子

['mɪkstʃə(r)] .

mixture	.
混合物	.

从罐头中取出半杯蘑菇，留作制作炸丸子馅料之用。

['velaʊt] [sɔːs]

Veloute	**Sauce**
天鹅绒	酱

天鹅绒酱

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

2	**tablespoons**	**butter**	.
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] .

2	**tablespoons**	**flour**	.
2	汤匙	面粉	.

2汤匙面粉。

[wʌn] [kʌp] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [waɪt] [stɒk] .

1	**cup**	**chicken**	**or**	**white**	**stock**	.
1	杯子	鸡	或者	白色的	库存	.

1 杯鸡汤或白汤。

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

Salt	**and**	**pepper**	.
盐	和	胡椒	.

盐和胡椒。

['prəʊses] : [prɪˈpeə(r)] [seɪm] [æz; əz] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] .

Process	:	**Prepare**	**same**	**as**	**thin**	**White**	**Sauce**	.
过程	:	准备	相同的	作为	薄的	白色的	酱	.

制作方法：与稀白酱的制作方法相同。

['kriːəʊl] [sɔːs]

Creole	**Sauce**
克里奥尔语	酱

克里奥尔酱

[prɪˈpeə(r)][ə; eɪ] [braʊn] ['mʌʃrʊm] [sɔːs] .

Prepare	**a**	**Brown**	**Mushroom**	**Sauce**	.
准备	一个	棕色的	蘑菇	酱	.

准备一份棕色蘑菇酱。

[melt] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [griːn] ['pepə(r)] , ['faɪnli] [tʃɒpt]

Melt	**two**	**tablespoons**	**butter**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**	**add**	**one**	**green**	**pepper**	**,**	**finely**	**chopped**
熔化	二	汤匙	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,	添加	一	绿色的	胡椒	,	精细地	切碎

,

,

,

在平底锅中融化两汤匙黄油，加入一个切碎的青椒，

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] ['faɪnli] [tʃɒpt] [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] .

one	**small**	**onion**	**finely**	**chopped**	**and**	**cook**	**five**	**minutes**	.
一	小的	洋葱	精细地	切碎	和	厨师	五	分钟	.

将一个小洋葱切碎，煮五分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [təˈmɑːtəʊz] [kʌt] [ɪn] [ˈpiːsɪz] [ɔː(r)] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [kænd] [təˈmɑːtəʊz] ,

Add	**two**	**tomatoes**	**cut**	**in**	**pieces**	**or**	**one**	**cup**	**of**	**canned**	**tomatoes**	**,**
添加	二	西红柿	切	在	件	或者	一	杯子	的	罐装	西红柿	,

加入两个切块的西红柿或一杯罐装西红柿，

[ænd; ənd] [ten] [ˈɒlɪvz] [pɛə] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [pɪt] [ɪn] [wʌn] [kənˈtɪnjuəs] [kɜːl] .

and	**ten**	**olives**	**pared**	**from**	**the**	**pit**	**in**	**one**	**continuous**	**curl**	**.**
和	十	橄榄	精简	从	这	坑	在	一	连续的	卷曲	.

十颗橄榄从核中削出，卷成一卷。

[kʊk] [θriː] [ˈmɪnɪts] .

Cook	**three**	**minutes**	**.**
厨师	三	分钟	.

煮三分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [braʊn] [sɔːs] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Add	**the**	**Brown**	**Sauce**	**and**	**bring**	**to**	**the**	**boiling**	**point**	**.**
添加	这	棕色的	酱	和	带来	到	这	沸腾	观点	.

加入棕色酱汁，煮沸。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃeri] [waɪn] .

Add	**two**	**tablespoons**	**sherry**	**wine**	**.**
添加	二	汤匙	雪利酒	葡萄酒	.

加入两汤匙雪利酒。

[duː; də] [nɒt] [streɪn] [ðə; ði] [sɔːs] .

Do	**not**	**strain**	**the**	**sauce**	**.**
做	不是	拉紧	这	酱	.

不要过滤酱汁。

[sɜːv] [wɪð] [steɪks] , [tʃɒps] [ænd; ənd] [ˈfɪlɪt] [ɒv; əv] [biːf] .

Serve	**with**	**steaks**	**,**	**chops**	**and**	**Fillet**	**of**	**Beef**	**.**
服务	和	牛排	,	排骨	和	鱼片	的	牛肉	.

可搭配牛排、猪排和牛里脊肉食用。

[təˈmɑːtəʊ] [sɔːs] [nəʊ] . [wʌn]

Tomato	**Sauce**	**No**	**.**	**1**
番茄	酱	不	.	1

1号番茄酱

½ [kæn; kən] [təˈmɑːtəʊz] [ɔː(r)] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [freʃ] [stjuːd] [təˈmɑːtəʊz] .

½	**can**	**tomatoes**	**or**	**2**	**cups**	**fresh**	**stewed**	**tomatoes**	**.**
½	能	西红柿	或者	2	杯子	新鲜的	炖	西红柿	.

半罐番茄或2杯新鲜炖番茄。

[wʌn] [slaɪs] [ˈʌnjən] .

1	**slice**	**onion**	**.**
1	片	洋葱	.

1 片洋葱。

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)] .

3	**tablespoons**	**butter**	**.**
3	汤匙	黄油	.

3汤匙黄油。

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)] .

3	**tablespoons**	**flour**	**.**
3	汤匙	面粉	.

3汤匙面粉。

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] .

½	**teaspoon**	**salt**	**.**
½	茶匙	盐	.

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)] .
⅛ teaspoon pepper .
⅛ 茶匙 胡椒 .

⅛茶匙胡椒粉。

[θriː] [drɒps] [tə'bæskoʊ] [sɔːs] .
3 drops Tobasco Sauce .
3 滴 塔巴斯科 酱 .

3滴塔巴斯科辣椒酱。

['prəʊses] : [kʊk] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] [slaɪs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [rʌb] [θruː] [ə; eɪ]
Process : Cook tomatoes and slice of onion fifteen minutes , rub through a
过程 : 厨师 西红柿 和 片 的 洋葱 十五 分钟 , 擦 通过 一个
['streɪnə(r)] .
strainer .
滤网 .

制作过程：将西红柿和洋葱片煮15分钟，然后用滤网过滤。

[melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] ['rɪtʃli] ,
Melt butter in a sauce - pan , brown it richly ,
熔化 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 棕色的 它 丰富 ,

在平底锅中融化黄油，煎至金黄色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [wen] [wel] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [tə'mɑːtəʊ] [pʌlp] .
add flour and when well browned add seasoning and tomato pulp .
添加 面粉 和 什么时候 出色地 棕色 添加 调料 和 番茄 纸浆 .

加入面粉，待其呈金黄色后，加入调味料和番茄果肉。

[ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ɒv; əv] ['səʊdə] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [tə'mɑːtəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [tuː] ['æsɪd] .
A few grains of soda may be added if tomatoes are too acid .
一个 很少 谷物 的 苏打 可能 是 额外 如果 西红柿 是 也 酸 .

如果番茄太酸，可以加入少量小苏打。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [sɔːs] [ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ðen] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['bredɪd]
Stir until sauce is smooth and reaches the boiling point , then pour over Breaded
搅拌 直到 酱 是 光滑的 和 到达 这 沸腾 观点 , 然后 倒 超过 裹面包屑的
[tʌŋ] .
Tongue .
舌头 .

搅拌至酱汁顺滑并沸腾，然后淋在裹面包屑的牛舌上。

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Tomato Sauce No . 2 .
番茄 酱 不 . 2 .

番茄酱2号。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .
4 tablespoons butter .
4 汤匙 黄油 .

4汤匙黄油。

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] .
5 tablespoons flour .
5 汤匙 面粉 .

5汤匙面粉。

[wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən] .
1 slice onion .
1 片 洋葱 .

1 片洋葱。

[wʌn] [smɔːl] [kləʊv] ['gɑːlɪk] .

1	small	clove	garlic	.
1	小的	丁香	蒜	.

1小瓣大蒜。

[ˌtuː'tuː] ['slaɪsɪz] ['kærət] .

2	slices	carrot	.
2	切片	胡萝卜	.

2片胡萝卜。

[smɔːl] [piːs] [beɪ] [liːf] .

Small	piece	bay	leaf	.
小的	片	湾	叶子	.

一小片月桂叶。

[sprɪŋ] ['pɑːsli] .

Spring	parsley	.
春天	香菜	.

春季欧芹。

[sprɪŋ] [taɪm] .

Spring	thyme	.
春天	百里香	.

春季百里香。

[wʌn] [kʌp] [stjuːd] [ænd; ənd] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊ] [pʌlp] .

1	cup	stewed	and	strained	tomato	pulp	.
1	杯子	炖	和	紧张	番茄	纸浆	.

1 杯炖煮并过滤后的番茄果肉。

[wʌn] [kʌp] [braʊn] [stɒk] .

1	cup	brown	stock	.
1	杯子	棕色的	库存	.

1 杯棕色高汤。

[sɔːlt] , ['pepə(r)] .

Salt	,	pepper	.
盐	,	胡椒	.

盐，胡椒。

[fjuː] [drɒps] [tə'bæskoʊ] [sɔːs] .

Few	drops	Tobasco	Sauce	.
很少	滴	塔巴斯科	酱	.

几滴塔巴斯科辣椒酱。

['prəʊses] : [braʊn] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [wɪð] ['ʌnjən] , ['kærət] , ['gɑːlɪk] , [beɪ] [liːf] ,

Process	:	Brown	the	butter	in	a	sauce	-	pan	,	with	onion	,	carrot	,	garlic	,	bay	leaf	,
过程	:	棕色的	这	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,	和	洋葱	,	胡萝卜	,	蒜	,	湾	叶子	,

['pɑːsli] [ænd; ənd] [taɪm] .

parsley	and	thyme	.
香菜	和	百里香	.

制作过程：在平底锅中将黄油炒至棕色，加入洋葱、胡萝卜、大蒜、月桂叶、欧芹和百里香。

[rɪ'muːv] ['siːzniŋz] .

Remove	seasonings	.
消除	调味料	.

去除调味料。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['braʊnɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] [kən'tɪnjuəli] ; [ˌeɪ diː 'diː][tə'mɑːtəʊz] , [stɒk]

Add	flour	and	continue	browning	,	stirring	continually	;	add	tomatoes	,	stock
添加	面粉	和	继续	褐变	,	搅拌	持续	;	添加	西红柿	,	库存

[ænd; ənd] ['siːzniŋz] .

and	seasonings	.
和	调味料	.

加入面粉，继续翻炒至变色；加入西红柿、高汤和调味料。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [streɪn] .

Heat	to	boiling	point	and	strain	.
热	到	沸腾	观点	和	拉紧	.

加热至沸腾后过滤。

[eg] [sɔːs]

Egg	Sauce
蛋	酱

蛋酱

([drɔːn] ['bʌtə(r)] [sɔːs] .)

(	Drawn	Butter	Sauce	.	)
(	绘制	黄油	酱	.	)

（黄油酱汁。）

5½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

5½	tablespoons	butter	.
5½	汤匙	黄油	.

5.5汤匙黄油。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] .

3	tablespoons	flour	.
3	汤匙	面粉	.

3汤匙面粉。

1½ [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

1½	cups	boiling	water	.
1½	杯子	沸腾	水	.

1.5 杯沸水。

⅓ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

⅓	teaspoon	salt	.
⅓	茶匙	盐	.

⅓茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)] .

⅛	teaspoon	pepper	.
⅛	茶匙	胡椒	.

⅛茶匙胡椒粉。

[θriː] [eg] [jəʊk] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] .

3	egg	yolks	,	slightly	beaten	.
3	蛋	蛋黄	,	轻微地	被打败	.

3个蛋黄，略微打散。

['prəʊses] : [pres] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ]['sɜːkjələ(r)] [piːs] ; [dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː] ['iːkwəli] [ɪn] [tuː] [pɑːts] .

Process	:	Press	the	butter	in	a	circular	piece	;	divide	it	equally	in	two	parts	.
过程	:	按	这	黄油	在	一个	圆	片	;	划分	它	同样地	在	二	部分	.

步骤：将黄油压成圆形；将其均分为两份。

[melt] [wʌn] [pɑːt] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] [mɪkst] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,

Melt	one	part	in	a	sauce	-	pan	,	add	flour	mixed	with	salt	and	pepper	,
熔化	一	部分	在	一个	酱	-	平底锅	,	添加	面粉	混合	和	盐	和	胡椒	,

将一部分黄油放入平底锅中融化，加入混合了盐和胡椒粉的面粉，

[stɜː(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['grædʒuəli] , [waɪl] ['stɜːrɪŋ]

stir	**to**	**a**	**smooth**	**paste**	**and**	**add**	**boiling**	**water**	**gradually**	**,**	**while**	**stirring**
搅拌	到	一个	光滑的	粘贴	和	添加	沸腾	水	逐步地	,	尽管	搅拌

['kɒnstəntli] ;

constantly	**;**
不断地	;

搅拌成光滑的糊状，一边搅拌一边逐渐加入沸水；

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][reɪndʒ][ænd; ənd] [biːt] [ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] ['bʌtə(r)] ,

bring	**to**	**boiling**	**point**	**,**	**remove**	**from**	**range**	**and**	**beat**	**in**	**remaining**	**butter**	**,**
带来	到	沸腾	观点	,	消除	从	范围	和	打	在	其余的	黄油	,

['ædɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [smɔːl] ['bɪts] ,

adding	**it**	**in**	**small**	**bits**	**,**
添加	它	在	小的	比特	,

将水烧开，离火，分次加入剩余的黄油，边加边搅拌。

[waɪl] ['biːtɪŋ] ['kɒnstəntli] .

while	**beating**	**constantly**	**.**
尽管	殴打	不断地	.

同时持续跳动。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] , [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] .

Add	**egg**	**yolks**	**,**	**continue**	**beating**	**.**
添加	蛋	蛋黄	,	继续	殴打	.

加入蛋黄，继续搅拌。

[duː; də][nɒt] [ə'laʊ] [sɔːs] [tuː; tə][bɔɪl]['ɑːftə(r)] ['ædɪŋ] [eg] [jəʊk] .

Do	**not**	**allow**	**sauce**	**to**	**boil**	**after**	**adding**	**egg**	**yolks**	**.**
做	不是	允许	酱	到	熬	后	添加	蛋	蛋黄	.

加入蛋黄后，不要让酱汁沸腾。

[suː'priːm; sjuː'priːm] [sɔːs]

Supreme	**Sauce**
最高	酱

至尊酱

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)] .

¼	**cup**	**butter**	**.**
¼	杯子	黄油	.

¼ 杯黄油。

¼ [kʌp] ['flaʊə(r)] .

¼	**cup**	**flour**	**.**
¼	杯子	面粉	.

¼ 杯面粉。

1½ [kʌps] ['tʃɪkɪn] [stɒk] .

1½	**cups**	**chicken**	**stock**	**.**
1½	杯子	鸡	库存	.

1.5 杯鸡汤。

½ [kʌp] [hɒt] [kriːm] .

½	**cup**	**hot**	**cream**	**.**
½	杯子	热的	奶油	.

半杯热奶油。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mʌʃrʊm] ['lɪkə(r)] .

2	**tablespoons**	**mushroom**	**liquor**	**.**
2	汤匙	蘑菇	酒	.

2汤匙蘑菇汁。

¾ ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs] .
¾ tablespoon lemon juice .
¾ 汤匙 柠檬 汁 .

¾ 汤匙柠檬汁。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
Salt and pepper .
盐 和 胡椒 .

盐和胡椒。

['prəʊses] : [melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ,
Process : Melt butter in a sauce - pan , add flour and stir to a smooth paste ,
过程 : 熔化 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 面粉 和 搅拌 到 一个 光滑的 粘贴 ,

步骤：在平底锅中融化黄油，加入面粉搅拌成光滑的糊状，

[let] [kʊk] [wʌn] ['mɪnɪt] ([wɪ'ðaʊt] ['braʊnɪŋ]) , [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [ðə; ði] [hɒt] ['tʃɪkɪn] [stɒk] , ['stɜːrɪŋ] ['brɪskli] ;
let cook one minute (without browning) , add gradually the hot chicken stock , stirring briskly ;
让 厨师 一 分钟 (没有 褐变) , 添加 逐步地 这 热的 鸡 库存 , 搅拌 轻快地 ;

煮一分钟（不要上色），慢慢加入热鸡汤，快速搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [hɒt] [kriːm] , [kən'tɪnjuː] ['stɜːrɪŋ] .
add the hot cream , continue stirring .
添加 这 热的 奶油 , 继续 搅拌 .

加入热奶油，继续搅拌。

[rɪ'djuːs] [wʌn] - [θɜːd] [kʌp] ['mʌʃrʊm] ['lɪkə(r)] [tuː; tə] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [baɪ] ['sɪmərɪŋ] ['sləʊli] , [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'djuːst] ['lɪkə(r)] [tuː; tə] [sɔːs] ,
Reduce one - third cup mushroom liquor to two tablespoons by simmering slowly , add reduced liquor to sauce ,
减少 一 - 第三 杯子 蘑菇 酒 到 二 汤匙 经过 煨煮 缓慢地 , 添加 减少 酒 到 酱 ,

将三分之一杯蘑菇汤汁用小火慢煮至两汤匙，然后将浓缩后的汤汁加入酱汁中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
add lemon juice and season to taste with salt and pepper .
添加 柠檬 汁 和 季节 到 品尝 和 盐 和 胡椒 .

加入柠檬汁，并根据口味加入盐和胡椒粉调味。

['lemən] [dʒuːs] [meɪ] [biː; bi] [ə'mɪtɪd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] ['ædɪd] .
Lemon juice may be omitted and a few grains of nutmeg added .
柠檬 汁 可能 是 省略 和 一个 很少 谷物 的 肉豆蔻 额外 .

可以省略柠檬汁，并加入少许肉豆蔻粉。

[wɪp] [sɔːs] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['glɒsi] .
Whip sauce until smooth and glossy .
鞭 酱 直到 光滑的 和 光滑 .

将酱汁搅打至顺滑有光泽。

[ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs]
Bechamel Sauce
贝夏梅尔 酱

白汁

1½ [kʌps] ['haɪli] ['siːz(ə)nd] ['tʃɪkɪn] [stɒk] .
1½ cups highly seasoned chicken stock .
1½ 杯子 高度 经验丰富的 鸡 库存 .

1.5 杯味道浓郁的鸡汤。

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)] .
¼ cup butter .
¼ 杯子 黄油 .

¼ 杯黄油。

¼ [kʌp] ['flaʊə(r)] .
¼ cup flour .
¼ 杯子 面粉 .

¼ 杯面粉。

¾ [kʌp] ['skɔːldɪd] [θɪn] [kriːm] .
¾ cup scalded thin cream .
¾ 杯子 烫伤 薄的 奶油 .

¾ 杯烫过的稀奶油。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ teaspoon salt .
½ 茶匙 盐 .

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)] .
⅛ teaspoon pepper .
⅛ 茶匙 胡椒 .

⅛茶匙胡椒粉。

[fjuː] [greɪnz] ['nʌtmeg] .
Few grains nutmeg .
很少 谷物 肉豆蔻 .

少许肉豆蔻。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

剩菜剩饭及其利用方法(Left-over foods and how to use them)

[jəʊk] [θriː] [egz] .
Yolks three eggs .
蛋黄 三 鸡蛋 .

三个鸡蛋的蛋黄。

['prəʊses] :
Process :
过程 :

过程:

[mɪks]['bʌtə(r)][ɪn] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] [mɪkst] [wɪð] ['siːzniŋz] ,
Mix butter in sauce - pan , add flour mixed with seasonings ,
混合 黄油 在 酱 - 平底锅 , 添加 面粉 混合 和 调味料 ,

在平底锅中融化黄油，加入拌有调味料的面粉，

[stɜː(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [ænd; ənd][let] [kʊk] [wʌn] ['mɪnɪt] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][hɒt] [stɒk] ,
stir to a smooth paste and let cook one minute , then add hot stock ,
搅拌 到 一个 光滑的 粘贴 和 让 厨师 一 分钟 , 然后 添加 热的 库存 ,

搅拌成顺滑的糊状，煮一分钟，然后加入热高汤。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [ˌeɪ diː 'diː][hɒt] [kriːm] , [kən'tɪnjuː] ['stɜːrɪŋ] .
stirring constantly , add hot cream , continue stirring .
搅拌 不断地 , 添加 热的 奶油 , 继续 搅拌 .

不停搅拌，加入热奶油，继续搅拌。

[biːt] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] ['slaɪtli] , [daɪ'luːt] [wɪð] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ðiː][hɒt] [sɔːs] .
Beat yolks of eggs slightly , dilute with some of the hot sauce .
打 蛋黄 的 鸡蛋 轻微地 , 稀 和 一些 的 这 热的 酱 .

将蛋黄稍微打散，加入一些辣酱稀释。

[kəm'baɪn] ['mɪkstʃə(r)] , [biːt] [ə'gen] , [bʌt; bət][duː; də][nɒt] [ə'laʊ] [ðə; ðiː] [sɔːs] [tuː; tə][bɔɪl]['ɑːftə(r)] ['ædɪŋ]
Combine mixture , beat again , but do not allow the sauce to boil after adding
结合 混合物 , 打 再次 , 但 做 不是 允许 这 酱 到 熬 后 添加
[eg] [jəʊk] .
egg yolks .
蛋 蛋黄 .

将混合物混合，再次搅拌，但加入蛋黄后不要让酱汁煮沸。

[ə'mɪtɪŋ] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] [meɪk] [waɪt] [ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs] .
Omitting yolks of eggs make White Bechamel Sauce .
省略 蛋黄 的 鸡蛋 制作 白色的 贝夏梅尔 酱 .

不加蛋黄就做成了白贝夏梅尔酱。

[sɔːs] -
Sauce Saubise
酱 -

萨比斯酱

2½ [kʌps] [slaɪst] ['ʌnjənz] .
2½ cups sliced onions .
2½ 杯子 切片 洋葱 .

2.5 杯切片洋葱。

[wʌn] [smɔːl] [kləʊv] ['gɑːlɪk] .
1 small clove garlic .
1 小的 丁香 蒜 .

1小瓣大蒜。

[wʌn] [kʌp] ['velaʊt] [sɔːs] .
1 cup Veloute Sauce .
1 杯子 天鹅绒 酱 .

1 杯天鹅绒酱。

½ [kʌp] [hɒt] [kriːm] .
½ cup hot cream .
½ 杯子 热的 奶油 .

半杯热奶油。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ teaspoon salt .
½ 茶匙 盐 .

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)] .
⅛ teaspoon pepper .
⅛ 茶匙 胡椒 .

⅛茶匙胡椒粉。

['prəʊses] : ['kʌvə(r)] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['gɑːlɪk] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] ,
Process : Cover onions and garlic with boiling water ; boil five minutes ,
过程 : 覆盖 洋葱 和 蒜 和 沸腾 水 ; 熬 五 分钟 ,

制作过程：将洋葱和大蒜放入沸水中；煮五分钟，

[dreɪn] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ə'gen] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [let] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] ,
drain and cover again with boiling salted water and let cook until tender ,
流走 和 覆盖 再次 和 沸腾 咸的 水 和 让 厨师 直到 投标 ,

沥干水分，再用沸腾的盐水浸泡，煮至软烂。

[rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [pjʊə(r)] ['streɪnə(r)] ([ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [wʌn] [kʌp] [pʌlp]) .
rub through a pure strainer (there should be one cup pulp) .
擦 通过 一个 纯的 滤网 (那里 应该 是 一 杯子 纸浆) .

将果肉用滤网过滤（应该得到一杯果肉）。

[brɪŋ] [sɔːs] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [hɒt] [kriːm] ; [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd]
Bring sauce to boiling point , add onion and hot cream ; add salt and
带来 酱 到 沸腾 观点 , 添加 洋葱 和 热的 奶油 ; 添加 盐 和
['pepə(r)] .
pepper .
胡椒 .

将酱汁煮沸，加入洋葱和热奶油；加入盐和胡椒粉。

['gɑːlɪk] [meɪ] [biː; bi] [əʊ'mɪtɪd] .
Garlic may be omitted .
蒜 可能 是 省略 .

可以省略大蒜。

[sɔːs] [beɪər'neɪz]
Sauce Bearnaise
酱 贝亚恩斯

贝亚恩酱

[prɪ'peə(r)] [ə; eɪ] [ruːl] [ɒv; əv] [ˌhɒlən'deɪz] [sɔːs] ,
Prepare a rule of Hollandaise Sauce ,
准备 一个 规则 的 荷兰酱 酱 ,

准备一份荷兰酱汁，

['juːzɪŋ] - ['vɪnɪgə(r)] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['tiːspuːn] [iːtʃ] [ɒv; əv]

using	Tarrigon	vinegar	instead	of	lemon	juice	and	add	one	teaspoon	each	of
使用	-	醋	反而	的	柠檬	汁	和	添加	一	茶匙	每个	的

['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,

finely	chopped	parsley	,
精细地	切碎	香菜	,

用塔里根醋代替柠檬汁，并加入一茶匙切碎的欧芹。

['keɪpəz] [ænd; ənd] [freʃ] - .

capers	and	fresh	tarrigon	.
刺山柑	和	新鲜的	-	.

刺山柑和新鲜塔里贡。

[sɜːv] [wɪð] [læm] [krəu'kets] , [tʃɒps] , [steɪks] , [brɔɪld] [bɜ·dz] , [smelt] [ænd; ənd] [bɔɪld] ['sæmən] ,

Serve	with	lamb	croquettes	,	chops	,	steaks	,	broiled	birds	,	smelt	and	boiled	salmon	,
服务	和	羊肉	炸丸子	,	排骨	,	牛排	,	烤制	鸟类	,	冶炼	和	煮沸	三文鱼	,

[ˌsiː əʊ 'diː] [ɔː(r)] ['hædək] .

cod	or	haddock	.
鳕鱼	或者	黑线鳕	.

可搭配羊肉丸、羊排、牛排、烤禽类、银鱼和煮鲑鱼、鳕鱼或黑线鳕食用。

[ˌhɒlən'deɪz] [sɔːs]

Hollandaise	Sauce
荷兰酱	酱

荷兰酱

½ [kʌp] [ʌn'sɔːltɪd; ʌn'sɒltɪd] ['bʌtə(r)] .

½	cup	unsalted	butter	.
½	杯子	无盐	黄油	.

半杯无盐黄油。

[jəʊk] [tuː] [egz] .

Yolks	two	eggs	.
蛋黄	二	鸡蛋	.

两个鸡蛋的蛋黄。

¾ ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs] .

¾	tablespoon	lemon	juice	.
¾	汤匙	柠檬	汁	.

¾ 汤匙柠檬汁。

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

¼	teaspoon	salt	.
¼	茶匙	盐	.

¼茶匙盐。

[fjuː] [greɪnz] [keɪ'en] .

Few	grains	cayenne	.
很少	谷物	辣椒	.

少许辣椒粉。

¼ [kʌp] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .

¼	cup	hot	water	.
¼	杯子	热的	水	.

¼ 杯热水。

['prəʊses] : [wɜːk] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [hændz] , [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,

Process	:	Work	the	butter	in	the	hands	,	in	a	bowl	of	cold	water	,
过程	:	工作	这	黄油	在	这	双手	,	在	一个	碗	的	寒冷的	水	,

步骤：将黄油放入一碗冷水中，用手揉搓。

[ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] “ ['wæksi] ” [kən'sɪstənsi] .

until	it	is	of	a	“	waxy	”	consistency	.
直到	它	是	的	一个	“	蜡状的	”	一致性	.

直到它呈现“蜡状”质地。

[dɪ'vaɪd] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [θriː] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['iːkwəl] [saɪz] .

Divide	it	into	three	pieces	of	equal	size	.
划分	它	进入	三	件	的	平等的	尺寸	.

将其分成三等份。

[pʊt] [wʌn] [pɑːt] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] ;

Put	one	part	in	a	sauce	-	pan	with	the	yolks	of	eggs	and	lemon	juice	;
放	一	部分	在	一个	酱	-	平底锅	和	这	蛋黄	的	鸡蛋	和	柠檬	汁	;

将其中一部分放入平底锅中，加入蛋黄和柠檬汁；

[pleɪs] ['sɔːspən] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɑːdʒə(r)] [pæn] [kən'teɪnɪŋ] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,

place	saucepan	in	a	larger	pan	containing	hot	water	,
地方	平底锅	在	一个	更大的	平底锅	包含	热的	水	,

将平底锅放入装有热水的大锅中，

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [wɪð] [ə; eɪ] [dʒem] [eg] [wɪp] [ʌn'tɪl] ['bʌtə(r)] [ɪz] ['blendɪd] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] ,

stir	constantly	with	a	Gem	egg	whip	until	butter	is	blended	with	the	yolks	,
搅拌	不断地	和	一个	宝石	蛋	鞭	直到	黄油	是	混合	和	这	蛋黄	,

用Gem牌蛋抽不断搅拌，直到黄油与蛋黄完全融合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['sekənd] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [æz; əz] [sɔːs] ['θikən] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [θɜːd]

add	the	second	piece	of	butter	and	as	sauce	thickens	add	the	third
添加	这	第二	片	的	黄油	和	作为	酱	增厚	添加	这	第三

[piːs] .

piece	.
片	.

加入第二块黄油，待酱汁变稠后，加入第三块黄油。

[æt; ət] [ðɪs] [pɔɪnt] [ɪn] [ðə; ði] ['prəʊses] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [bɔɪld]

At	this	point	in	the	process	the	mixture	should	be	the	consistency	of	boiled
在	这	观点	在	这	过程	这	混合物	应该	是	这	一致性	的	煮沸

['kʌstəd] .

custard	.
蛋奶冻	.

此时混合物的稠度应该像煮熟的蛋奶糊一样。

[ˌeɪ diː 'diː] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] , ['biːtɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Add	hot	water	and	seasoning	,	beating	constantly	.
添加	热的	水	和	调料	,	殴打	不断地	.

加入热水和调味料，不断搅拌。

[ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['lɑːdʒə(r)] [sɔːs] - [pæn] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kept] [dʒʌst] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

The	water	in	the	larger	sauce	-	pan	should	be	kept	just	below	the	boiling	point	.
这	水	在	这	更大的	酱	-	平底锅	应该	是	保留	只是	以下	这	沸腾	观点	.

大汤锅里的水应该保持在略低于沸点的温度。

[sɔːs] [tɑː'tɑː(r)]

Sauce	Tartare
酱	鞑靼牛肉

塔塔酱

[tuː; tə] [wʌn] [kʌp] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['faɪnli] [tʃɒpt] [ʃə'lɒt] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]

To	one	cup	Mayonnaise	Dressing	add	one	finely	chopped	shallot	,	two	tablespoons
到	一	杯子	蛋黄酱	敷料	添加	一	精细地	切碎	葱	,	二	汤匙

[iːtʃ] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['keɪpəz] ,

each	of	finely	chopped	capers	,
每个	的	精细地	切碎	刺山柑	,

在一杯蛋黄酱中加入一个切碎的红葱头、两汤匙切碎的刺山柑，

[dʒɜ:kɪnz] , ['ɒlɪvz] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑ:f] ['teɪblspu:n] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑ:sli] , [wʌn] ['ti:spu:n] [freʃ]

gerkins	,	olives	and	one	-	half	tablespoon	finely	chopped	parsley	,	one	teaspoon	fresh
酸模	,	橄榄	和	一	-	一半	汤匙	精细地	切碎	香菜	,	一	茶匙	新鲜的

[ɔ:(r)][wʌn] - [hɑ:f] ['ti:spu:n] ['paʊdəd] - .

or	one	-	half	teaspoon	powdered	tarrigon	.
或者	一	-	一半	茶匙	粉末状	-	.

小黄瓜、橄榄和半汤匙切碎的欧芹，一茶匙新鲜或半茶匙塔里根粉。

['ʌnjən] [dʒu:s] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [ʃə'lɒt] .

Onion	juice	may	be	used	in	place	of	the	shallot	.
洋葱	汁	可能	是	用过的	在	地方	的	这	葱	.

可以用洋葱汁代替红葱头。

['beɪkən] [sɔ:s]

Bacon	Sauce
熏肉	酱

培根酱

[melt] [faɪv] ['teɪbəlˌspu:nz] [streɪnd] [left] - ['əʊvə(r)]['beɪkən][fæt][ɪn][ə; eɪ] [sɔ:s] - [pæn] ; [ˌeɪ di: 'di:] [tu:]

Melt	five	tablespoons	strained	left	-	over	bacon	fat	in	a	sauce	-	pan	;	add	two
熔化	五	汤匙	紧张	左边	-	超过	熏肉	胖的	在	一个	酱	-	平底锅	;	添加	二

['teɪbəlˌspu:nz] ['flaʊə(r)] ,

tablespoons	flour	,
汤匙	面粉	,

在平底锅中融化五汤匙过滤后的剩余培根油；加入两汤匙面粉，

[wʌn] - [eɪtθ] ['ti:spu:n] [pə'pri:kə; 'pæprɪkə][ænd; ənd][wʌn] - [hɑ:f] ['ti:spu:n] [sɔ:lt] ; [stɜ:(r)][tu:; tə][ə; eɪ]

one	-	eighth	teaspoon	paprika	and	one	-	half	teaspoon	salt	;	stir	to	a
一	-	第八	茶匙	辣椒	和	一	-	一半	茶匙	盐	;	搅拌	到	一个

[smu:ð] [peɪst] .

smooth	paste	.
光滑的	粘贴	.

八分之一茶匙辣椒粉和二分之一茶匙盐；搅拌成光滑的糊状。

[ˌeɪ di: 'di:] , ['grædʒuəli] , [wʌn] - [fɔ:θ] [kʌp] ['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd] [tu:] - [θɜ:dz] [kʌp] [hɒt]['wɔ:tə(r)] ,

Add	,	gradually	,	one	-	fourth	cup	vinegar	and	two	-	thirds	cup	hot	water	,
添加	,	逐步地	,	一	-	第四	杯子	醋	和	二	-	三分之一	杯子	热的	水	,

逐渐加入四分之一杯醋和三分之二杯热水，

['bi:tɪŋ] ['kɒnstəntli] [ænd; ənd][let] [kʌm] [tu:; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ;

beating	constantly	and	let	come	to	boiling	point	;
殴打	不断地	和	让	来	到	沸腾	观点	;

不断搅拌直至沸腾；

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm][reɪndʒ][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tu:] [egz] ['laɪtli] ['bi:t(ə)n] .

remove	from	range	and	add	the	yolks	of	two	eggs	lightly	beaten	.
消除	从	范围	和	添加	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	轻轻	被打败	.

将锅从炉灶上移开，加入两个轻轻打散的蛋黄。

[du:; də][nɒt] [ə'laʊ] [sɔ:s] [tu:; tə][bɔɪl]['ɑ:ftə(r)] [eg] [jəʊk] [ɑ:(r); ə(r)] ['ædɪd] .

Do	not	allow	sauce	to	boil	after	egg	yolks	are	added	.
做	不是	允许	酱	到	熬	后	蛋	蛋黄	是	额外	.

加入蛋黄后，不要让酱汁沸腾。

[tʃɪl] [ænd; ənd] [θɪn] [wɪð] [kri:m] .

Chill	and	thin	with	cream	.
寒意	和	薄的	和	奶油	.

冷藏后用奶油稀释。

[sɜ:v] [wɪð] ['spɪnɪtʃ] , ['dændɪlaɪən] , ['endaɪv; 'endɪv] , [kɔ:n] [ænd; ənd] [strɪŋ] [bi:n] ['sæləd] .

Serve	with	spinach	,	dandelion	,	endive	,	corn	and	string	bean	salad	.
服务	和	菠菜	,	蒲公英	,	苣荬菜	,	玉米	和	细绳	豆	沙拉	.

佐以菠菜、蒲公英、菊苣、玉米和四季豆沙拉。

[left] - ['əʊvə(r)][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz]

Left	-	Over	Potatoes	and	Vegetables
左边	-	超过	土豆	和	蔬菜

剩余的土豆和蔬菜

[pə'teɪtəʊ] [keɪks]

Potato	Cakes
土豆	蛋糕

土豆饼

[biːt] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [left] - ['əʊvə(r)] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] [wɪð] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [hɒt] [mɪlk] [tuː; tə]

Beat	two	cups	of	left	-	over	mashed	potatoes	with	a	very	little	hot	milk	to
打	二	杯子	的	左边	-	超过	捣碎	土豆	和	一个	非常	小的	热的	牛奶	到

['laɪtn] [ðem; ðəm] .

lighten	them	.
减轻	他们	.

将两杯剩余的土豆泥与少量热牛奶搅拌均匀，使其变得蓬松。

['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] ['ʌnjən] [dʒuːs] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːn] ['pɑːsli] ['faɪnli]

Season	with	a	few	drops	onion	juice	,	salt	,	pepper	,	one	-	half	teaspoon	parsley	finely
季节	和	一个	很少	滴	洋葱	汁	,	盐	,	胡椒	,	一	-	一半	茶匙	香菜	精细地

[tʃɒpt] ,

chopped	,
切碎	,

用几滴洋葱汁、盐、胡椒粉和半茶匙切碎的欧芹调味。

[ænd; ənd][wʌn] - [fɔːθ] [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [keɪ'en] .

and	one	-	fourth	cup	grated	cheese	and	a	few	grains	cayenne	.
和	一	-	第四	杯子	磨碎的	奶酪	和	一个	很少	谷物	辣椒	.

再加四分之一杯磨碎的奶酪和几粒辣椒粉。

[ʃeɪp] [ɪn] [smɔːl] [raʊnd] [flæt] [keɪks] , [dɪp][ɪn]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['səʊteɪ][ɪn][hɒt]['bʌtə(r)] ([ə'baʊt] [tuː]

Shape	in	small	round	flat	cakes	,	dip	in	flour	and	saute	in	hot	butter	(	about	two
形状	在	小的	圆形的	平坦的	蛋糕	,	蘸	在	面粉	和	炒	在	热的	黄油	(	关于	二

['teɪbəlˌspuːnz]) ,

tablespoons	)	,
汤匙	)	,

将面团捏成小圆饼状，蘸上面粉，用热黄油（约两汤匙）煎至金黄。

[braʊn] [ɒn][wʌn][saɪd] , [tɜːn] [ænd; ənd] [braʊn] [ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)] .

brown	on	one	side	,	turn	and	brown	on	the	other	.
棕色的	在	一	边	,	转动	和	棕色的	在	这	其他	.

一面煎至棕色，翻面，另一面也煎至棕色。

[ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [meɪ] [biː; bi] [pækt] [ɪn][ə; eɪ] [brɪk] - [ʃeɪp] [məʊld] , [ðen] [tɜːnd] [ɒn][ə; eɪ] [bɔːd]

This	mixture	may	be	packed	in	a	brick	-	shape	mold	,	then	turned	on	a	board
这	混合物	可能	是	包装	在	一个	砖	-	形状	模具	,	然后	转向	在	一个	木板

[ænd; ənd] [slaɪst] ,

and	sliced	,
和	切片	,

可以将这种混合物装入砖形模具中，然后倒扣在木板上切片。

[dip] [ɪn]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['səʊteɪ] [ɪn]['bʌtə(r)][æz; əz][ðə; ði] [raʊnd] [keɪks] .

dipped	in	flour	and	sauted	in	butter	as	the	round	cakes	.
浸入	在	面粉	和	炒	在	黄油	作为	这	圆形的	蛋糕	.

蘸上面粉，用黄油煎成圆形小饼。

[kriːmd] [pə'teɪtəʊz]

Creamed	Potatoes
奶油	土豆

奶油土豆泥

[kʌt] [kəʊld] [bɔɪld] [ɔː(r)] [beɪkt] [pəˈteɪtəʊz] [ɪn] [wʌn] - [fɔːθ] [ɪntʃ] [kjuːbz] ([ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [tuː]

Cut	**cold**	**boiled**	**or**	**baked**	**potatoes**	**in**	**one**	**-**	**fourth**	**inch**	**cubes**	**(**	**there**	**should**	**be**	**two**
切	寒冷的	煮沸	或者	烘焙	土豆	在	一	-	第四	英寸	立方体	(	那里	应该	是	二

[kʌps]) ,

cups	**)**	**,**
杯子	)	,

将冷的煮熟或烤熟的土豆切成四分之一英寸的立方体（应该有两杯），

[ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] , [ˈpepə(r)] , [ænd; ənd] [wʌn] [hɑːf] [ˈtiːspuːn] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli] ;

sprinkle	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**and**	**one**	**half**	**teaspoon**	**finely**	**chopped**	**parsley**	**;**
撒	和	盐	,	胡椒	,	和	一	一半	茶匙	精细地	切碎	香菜	;

撒上盐、胡椒粉和半茶匙切碎的欧芹；

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ˈʌnjən] [dʒuːs] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] .

add	**a**	**few**	**drops**	**onion**	**juice**	**if**	**desired**	**.**
添加	一个	很少	滴	洋葱	汁	如果	想要的	.

如果需要，可以加入几滴洋葱汁。

[ˌɑːr ˈiː] - [hiːt] [ɪn] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] [kʌps] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] .

Re	**-**	**heat**	**in**	**one**	**and**	**one**	**-**	**half**	**cups**	**thin**	**White**	**Sauce**	**.**
关于	-	热	在	一	和	一	-	一半	杯子	薄的	白色的	酱	.

用一杯半稀白酱重新加热。

[ðɪs] [ˈmɪkstʃə(r)] [meɪ] [biː; bi] [tɜːnd] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈbʌtəd] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] , [ˈsprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [ˈbʌtəd]

This	**mixture**	**may**	**be**	**turned**	**into**	**a**	**buttered**	**baking**	**dish**	**,**	**sprinkled**	**with**	**buttered**
这	混合物	可能	是	转向	进入	一个	涂黄油的	烘烤	盘子	,	撒上	和	涂黄油的

[krʌmz] ,

crumbs	**,**
面包屑	,

可以将这种混合物倒入涂抹了黄油的烤盘中，撒上涂抹了黄油的面包屑。

[ænd; ənd] [beɪkt] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] [ˈʌv(ə)n] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃə(r)] [ɪz] [ˈhiːtɪd] [θruː] [ænd; ənd] [krʌmz] [ɑː(r); ə(r)]

and	**baked**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**until**	**mixture**	**is**	**heated**	**through**	**and**	**crumbs**	**are**
和	烘焙	在	一个	热的	烤箱	直到	混合物	是	加热	通过	和	面包屑	是

[braʊn] .

brown	**.**
棕色的	.

放入高温烤箱烘烤，直到混合物完全加热且面包屑呈棕色。

[hæʃ] [braʊn] [pəˈteɪtəʊz]

Hash	**Brown**	**Potatoes**
哈希	棕色的	土豆

土豆饼

[kʌt] [fæt] [sɔːlt] [pɔːk] [ɪn] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] ,

Cut	**fat**	**salt**	**pork**	**in**	**small**	**pieces**	**,**
切	胖的	盐	猪肉	在	小的	件	,

将肥咸肉切成小块，

[fraɪ] [ˌaɪ ˈtiː] [aʊt] [ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [skræps] ([ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [fɔː(r)] [ˈteɪbəlˌspuːnz]) .

fry	**it**	**out**	**and**	**remove**	**scraps**	**(**	**there**	**should**	**be**	**four**	**tablespoons**	**)**	**.**
炒	它	出去	和	消除	碎屑	(	那里	应该	是	四	汤匙	)	.

将其煎熟并撇去碎屑（应该有四汤匙）。

[hiːt] [fæt] [ɪn] [æn; ən] [ˈaɪən] [ˈspaɪdə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [kʌps] [kəʊld] [bɔɪld] [pəˈteɪtəʊz] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] ,

Heat	**fat**	**in**	**an**	**iron**	**spider**	**,**	**add**	**two**	**cups**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**finely**	**chopped**	**,**
热	胖的	在	一个	铁	蜘蛛	,	添加	二	杯子	寒冷的	煮沸	土豆	精细地	切碎	,

在铁锅中加热油脂，加入两杯切碎的冷煮土豆，

[ˈsiːz(ə)n] [wel] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepə(r)] .

season	**well**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
季节	出色地	和	盐	和	胡椒	.

用盐和胡椒粉充分调味。

[tɒs] [pə'teɪtəʊz] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] [wɪð] [fæt] , [kʊk] [fɔː(r)] ['mɪnɪts] , ['tɒsɪŋ] ['kɒnstəntli] ;

Toss	**potatoes**	**until**	**well**	**mixed**	**with**	**fat**	**,**	**cook**	**four**	**minutes**	**,**	**tossing**	**constantly**	**;**
折腾	土豆	直到	出色地	混合	和	胖的	,	厨师	四	分钟	,	抛掷	不断地	;

将土豆与油脂充分混合，翻炒 4 分钟，期间不断翻炒；

[ðen] [pres] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['spaɪdə(r)] [tuː; tə] [fɔːm] [æn; ən] ['ɒmlət] .

then	**press**	**to**	**one**	**side**	**of**	**the**	**spider**	**to**	**form**	**an**	**omelet**	**.**
然后	按	到	一	边	的	这	蜘蛛	到	形式	一个	煎蛋卷	.

然后按压蜘蛛的一侧，形成煎蛋卷。

[wen] [wel] [braʊn] [ˌʌndə'niːθ] [tɜːn] [ɒn] [tuː; tə] [ə; eɪ] [hɒt] ['sɜːvɪŋ] [dɪʃ] , [tɒp] [saɪd] [daʊn] .

When	**well**	**browned**	**underneath**	**turn**	**on**	**to**	**a**	**hot**	**serving**	**dish**	**,**	**top**	**side**	**down**	**.**
什么时候	出色地	棕色	下	转动	在	到	一个	热的	服务	盘子	,	顶部	边	向下	.

底部煎至金黄色后，翻面放在热的上菜盘中。

[ðɪs] [gɪvz] [pə'teɪtəʊz] [ðə; ði] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['fəʊldɪd] ['ɒmlət] .

This	**gives**	**potatoes**	**the**	**appearance**	**of**	**a**	**folded**	**omelet**	**.**
这	给予	土豆	这	外貌	的	一个	折叠	煎蛋卷	.

这样一来，土豆看起来就像折叠起来的煎蛋卷。

[ˌlaɪə'neɪz] [pə'teɪtəʊz]

Lyonnaise	**Potatoes**
里昂	土豆

里昂土豆

[kʊk] [wʌn] ['ʌnjən] , ['θɪnli] [slaɪst] , [ɪn] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] ['delɪkətli] [braʊn] .

Cook	**one**	**onion**	**,**	**thinly**	**sliced**	**,**	**in**	**three**	**tablespoons**	**butter**	**until**	**delicately**	**browned**	**.**
厨师	一	洋葱	,	薄薄的	切片	,	在	三	汤匙	黄油	直到	轻柔地	棕色	.

将一个切成薄片的洋葱放入三汤匙黄油中，炒至微微焦黄。

[rɪ'muːv] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [kiːp] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] .

Remove	**onion**	**and**	**keep**	**in**	**a**	**warm**	**place**	**.**
消除	洋葱	和	保持	在	一个	温暖的	地方	.

取出洋葱，放在温暖的地方保存。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kʌps] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] [kʌt] [ɪn] ['slaɪsɪz] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] ,

Add	**three**	**cups**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**cut**	**in**	**slices**	**,**	**sprinkle**	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**
添加	三	杯子	寒冷的	煮沸	土豆	切	在	切片	,	撒	和	盐	,	胡椒	,

加入三杯切片的冷煮土豆，撒上盐和胡椒粉，

[ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] [wɪð] ['bʌtə(r)] .

and	**stir**	**until**	**well**	**mixed**	**with**	**butter**	**.**
和	搅拌	直到	出色地	混合	和	黄油	.

搅拌至与黄油充分混合。

[pres] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] [ɒv; əv] ['spaɪdə(r)] [ænd; ənd] [let] [braʊn] ['rɪtʃli] [ˌʌndə'niːθ] , [ðen] ['sprɪŋk(ə)l]

Press	**to**	**one**	**side**	**of**	**spider**	**and**	**let**	**brown**	**richly**	**underneath**	**,**	**then**	**sprinkle**
按	到	一	边	的	蜘蛛	和	让	棕色的	丰富	下	,	然后	撒

['ʌnjənz] ['əʊvə(r)] [pə'teɪtəʊz] ,

onions	**over**	**potatoes**	**,**
洋葱	超过	土豆	,

将土豆压在蜘蛛的一侧，让底部煎至金黄，然后在土豆上撒上洋葱碎。

[let] [hiːt] ['θʌrəli] , [ðen] [tɜːn] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] ['sɜːvɪŋ] ['plætə(r)] [tɒp] [saɪd] [daʊn] ;

let	**heat**	**thoroughly**	**,**	**then**	**turn**	**on**	**a**	**hot**	**serving**	**platter**	**top**	**side**	**down**	**;**
让	热	彻底	,	然后	转动	在	一个	热的	服务	拼盘	顶部	边	向下	;

彻底加热后，将面朝下放在热的盛菜盘上；

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

sprinkle	**with**	**finely**	**chopped**	**parsley**	**.**
撒	和	精细地	切碎	香菜	.

撒上切碎的欧芹。

['kʊkɪŋ] [ðə; ði]['ʌnjən] ['seprətli] ['lesnz] [ðə; ði]['deɪndʒə(r)][ɒv; əv] ['bɜːnɪŋ] [ðə; ði]['ʌnjən] .

Cooking	**the**	**onion**	**separately**	**lessens**	**the**	**danger**	**of**	**burning**	**the**	**onion**	**.**
烹饪	这	洋葱	分别地	减少	这	危险	的	燃烧	这	洋葱	.

将洋葱单独烹煮可以降低洋葱烧焦的风险。

[bɜː(r)] [əʊk] [fɑːm] [pə'teɪtəʊz]

Burr	**Oak**	**Farm**	**Potatoes**
伯尔	橡木	农场	土豆

伯尔橡树农场土豆

[slaɪs] [fɔː(r)] ['miːdiəm] [saɪz][kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] .

Slice	**four**	**medium**	**size**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**.**
片	四	中等的	尺寸	寒冷的	煮沸	土豆	.

将四个中等大小的冷煮土豆切片。

[pʊt] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [wel] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

Put	**a**	**layer**	**in**	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**well**	**buttered**	**baking**	**dish**	**,**
放	一个	层	在	这	底部	的	一个	出色地	涂黄油的	烘烤	盘子	,

在涂抹了黄油的烤盘底部铺一层，

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʌnjən] [dʒuːs] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ; [slaɪs]['əʊvə(r)][pə'teɪtəʊz] , “ [hɑːd]

sprinkle	**with**	**a**	**little**	**onion**	**juice**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**;**	**slice**	**over**	**potatoes**	**,**	**“**	**hard**
撒	和	一个	小的	洋葱	汁	,	盐	和	胡椒	;	片	超过	土豆	,	“	难的

[bɔɪld] ” [egz] .

boiled	**”**	**eggs**	**.**
煮沸	”	鸡蛋	.

撒上少许洋葱汁、盐和胡椒粉；切片后放在土豆和”煮熟的”鸡蛋上。

['sprɪŋk(ə)l] [egz] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

Sprinkle	**eggs**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
撒	鸡蛋	和	盐	和	胡椒	.

鸡蛋上撒些盐和胡椒粉。

[rɪ'piːt] [ʌn'tɪl] [eɪt] [egz] [ænd; ənd][pə'teɪtəʊz][hæv; həv] [biːn] [juːst] .

Repeat	**until**	**eight**	**eggs**	**and**	**potatoes**	**have**	**been**	**used**	**.**
重复	直到	八	鸡蛋	和	土豆	有	到过	用过的	.

重复以上步骤，直到用完八个鸡蛋和土豆。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [tuː] [kʌps] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] ,

Pour	**over**	**two**	**cups**	**thin**	**White**	**Sauce**	**,**
倒	超过	二	杯子	薄的	白色的	酱	,

淋上两杯稀白酱，

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bʌtəd] [krʌmz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] ['hiːtɪd] [θruː'aʊt] [ænd; ənd]

cover	**with**	**buttered**	**crumbs**	**and**	**place**	**in**	**oven**	**until**	**heated**	**throughout**	**and**
覆盖	和	涂黄油的	面包屑	和	地方	在	烤箱	直到	加热	自始至终	和

[krʌmz] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] .

crumbs	**are**	**brown**	**.**
面包屑	是	棕色的	.

撒上黄油面包屑，放入烤箱烤至完全加热且面包屑呈棕色。

[pə'teɪtəʊ] [krəu'kets]

Potato	**Croquettes**
土豆	炸丸子

土豆丸子

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [hɒt] [raɪst] [pə'teɪtəʊz] .

2	**cups**	**hot**	**riced**	**potatoes**	**.**
2	杯子	热的	米饭	土豆	.

杯热腾腾的土豆米饭。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .
2 **tablespoons** **butter** **.**
2 汤匙 黄油 .

2汤匙黄油。

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
¾ **teaspoon** **salt** **.**
¾ 茶匙 盐 .

¾茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] [waɪt] ['pepə(r)] .
⅛ **teaspoon** **white** **pepper** **.**
⅛ 茶匙 白色的 胡椒 .

⅛茶匙白胡椒粉。

¼ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt] .
¼ **teaspoon** **celery** **salt** **.**
¼ 茶匙 芹菜 盐 .

¼茶匙芹菜盐。

[fjuː] [greɪnz] [keɪ'en] .
Few **grains** **cayenne** **.**
很少 谷物 辣椒 .

少许辣椒粉。

[fjuː] [drɒps] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
Few **drops** **onion** **juice** **.**
很少 滴 洋葱 汁 .

几滴洋葱汁。

[jəʊk] [wʌn] [eg] .
Yolk **one** **egg** **.**
蛋黄 一 蛋 .

一个鸡蛋的蛋黄。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
1 **teaspoon** **finely** **chopped** **parsley** **.**
1 茶匙 精细地 切碎 香菜 .

1茶匙切碎的欧芹。

['prəʊses] : [mɪks] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔːdə(r)] ['gɪv(ə)n] ; [biːt] ['mɪkstʃə(r)] ['θʌrəli] .
Process **:** **Mix** **ingredients** **in** **the** **order** **given** **;** **beat** **mixture** **thoroughly** **.**
过程 : 混合 原料 在 这 命令 给定 ; 打 混合物 彻底 .

步骤：按给定顺序混合配料；充分搅拌混合物。

[spred] [ɒn] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] .
Spread **on** **plate** **to** **cool** **.**
传播 在 盘子 到 凉爽的 .

摊在盘子上冷却。

[ʃeɪp] [ænd; ənd] [dɪp] [ɪn] [krʌmz] , [eg] [ænd; ənd] [krʌmz] [ə'gen] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [diːp] [hɒt] [fæt] .
Shape **and** **dip** **in** **crumbs** **,** **egg** **and** **crumbs** **again** **,** **and** **fry** **in** **deep** **hot** **fat** **.**
形状 和 蘸 在 面包屑 , 蛋 和 面包屑 再次 , 和 炒 在 深的 热的 胖的 .

将面团塑形，蘸上面包屑，再蘸上蛋液和面包屑，然后在滚烫的油炸制。

[dreɪn] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] .
Drain **on** **brown** **paper** **.**
流走 在 棕色的 纸 .

沥干水分，放在牛皮纸上。

[ə'reɪndʒ] [ɪn] [ə; eɪ] ['pɪrəmɪd] [ɒn] [ə; eɪ] ['fəʊldɪd] ['næpkɪn] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .
Arrange **in** **a** **pyramid** **on** **a** **folded** **napkin** **,** **garnish** **with** **parsley** **.**
安排 在 一个 金字塔 在 一个 折叠 餐巾 , 装饰 和 香菜 .

将食材摆成金字塔形，放在折叠好的餐巾纸上，用欧芹装饰。

['dʒɜːmən] [fraɪd] [pə'teɪtəʊz]
German **Fried** **Potatoes**
德语 油煎 土豆

德国炸土豆

[slaɪs] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] [wʌn] - [eɪtθ] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ([ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [tuː] [ænd; ənd]
Slice **cold** **boiled** **potatoes** **one** **-** **eighth** **an** **inch** **thick** **(** **there** **should** **be** **two** **and**
片 寒冷的 煮沸 土豆 一 - 第八 一个 英寸 厚的 (那里 应该 是 二 和
[wʌn] - [hɑːf] [kʌps]) .
one **-** **half** **cups** **)** **.**
一 - 一半 杯子) .

将冷煮土豆切成八分之一英寸厚的片（大约需要两杯半）。

[pʊt] [fɔː(r)] ['teɪbəlˌspuːnz] “ [fraɪd] [aʊt] ” [sɔːlt] [pɔːk] [fæt] [ɪn] [æn; ən] ['aɪən] ['spaɪdə(r)] ; [wen] [hɒt] ,
Put **four** **tablespoons** **“** **fried** **out** **”** **salt** **pork** **fat** **in** **an** **iron** **spider** **;** **when** **hot** **,**
放 四 汤匙 “ 油煎 出去 ” 盐 猪肉 胖的 在 一个 铁 蜘蛛 ; 什么时候 热的 ,

将四汤匙“炸过的”咸猪油放入铁锅中；加热后，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [slaɪst] ['ʌnjən] , [kʊk] [ʌn'tɪl] ['ʌnjən] [ɪz] ['delɪkətli] [braʊn] ; [rɪ'muːv] ['ʌnjən] [ænd; ənd]
add **one** **sliced** **onion** **,** **cook** **until** **onion** **is** **delicately** **browned** **;** **remove** **onion** **and**
添加 一 切片 洋葱 , 厨师 直到 洋葱 是 轻柔地 棕色 ; 消除 洋葱 和
[kiːp] [wɔːm] ,
keep **warm** **,**
保持 温暖的 ,

加入一个切片的洋葱，炒至洋葱呈浅棕色；取出洋葱保温。

[ˌeɪ diː 'diː] [pə'teɪtəʊz] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [mɪks] ['θʌrəli] [wɪð] [fæt] ,
add **potatoes** **,** **season** **with** **salt** **and** **pepper** **,** **mix** **thoroughly** **with** **fat** **,**
添加 土豆 , 季节 和 盐 和 胡椒 , 混合 彻底 和 胖的 ,

加入土豆，用盐和胡椒调味，与油脂充分混合。

['ʃeɪkɪŋ] [ðə; ði] ['spaɪdə(r)] [ə'keɪʒnəli] [wen] [pə'teɪtəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjən] ; [wen]
shaking **the** **spider** **occasionally** **when** **potatoes** **are** **browned** **,** **add** **onion** **;** **when**
摇晃 这 蜘蛛 偶尔 什么时候 土豆 是 棕色 , 添加 洋葱 ; 什么时候
['θʌrəli] [mɪkst] [ænd; ənd] ['hiːtɪd] ,
thoroughly **mixed** **and** **heated** **,**
彻底 混合 和 加热 ,

土豆煎至金黄色后，偶尔摇晃一下锅，加入洋葱；充分混合加热后，

[tɜːn] ['ɪntuː] [hɒt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
turn **into** **hot** **dish** **and** **serve** **at** **once** **.**
转动 进入 热的 盘子 和 服务 在 一次 .

将其制成热菜并立即食用。

[pə'teɪtəʊz] [dɛl'mɑnɪkoʊ]
Potatoes **Delmonico**
土豆 德尔莫尼科

德尔莫尼克土豆

[ə'reɪndʒ] [kriːmd] [pə'teɪtəʊz] [ɪn] ['leɪə(r)] , [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,
Arrange **creamed** **potatoes** **in** **layer** **,** **in** **a** **buttered** **baking** **dish** **,**
安排 奶油 土豆 在 层 , 在 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 ,

将土豆泥分层铺在涂抹了黄油的烤盘中，

['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['sprɪŋk(ə)l] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [tuː; tə] [iːtʃ] ['leɪə(r)] ,
adding **a** **sprinkle** **of** **grated** **cheese** **to** **each** **layer** **,**
添加 一个 撒 的 磨碎的 奶酪 到 每个 层 ,

在每一层上撒上一些磨碎的奶酪，

[ə; eɪ] [slaɪt] ['sprɪŋk(ə)l] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [keɪ'en] .
a **slight** **sprinkle** **of** **salt** **and** **paprika** **or** **a** **few** **grains** **cayenne** **.**
一个 轻微 撒 的 盐 和 辣椒 或者 一个 很少 谷物 辣椒 .

撒上少许盐和辣椒粉，或者几粒辣椒粉。

[ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['plenti] [ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] .

There	should	be	plenty	of	Cream	Sauce	mixed	with	the	potatoes	.
那里	应该	是	很多	的	奶油	酱	混合	和	这	土豆	.

土豆里应该拌入大量的奶油酱。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bʌtəd] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hʊt] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] ['hiːtɪd]

Cover	with	buttered	crumbs	and	bake	in	a	hot	oven	until	mixture	is	heated
覆盖	和	涂黄油的	面包屑	和	烤	在	一个	热的	烤箱	直到	混合物	是	加热

[θruː'aʊt] [ænd; ənd] [krʌmz] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] .

throughout	and	crumbs	are	brown	.
自始至终	和	面包屑	是	棕色的	.

撒上黄油面包屑，放入高温烤箱烘烤，直到混合物完全加热且面包屑呈棕色。

[stʌft] ['pepəz]

Stuffed	Peppers
填充	辣椒

酿彩椒

[wʌn] ['miːdiəm] [saɪz] ['ʌnjən] , ['faɪnli] [tʃɒpt] .

1	medium	size	onion	,	finely	chopped	.
1	中等的	尺寸	洋葱	,	精细地	切碎	.

1个中等大小的洋葱，切碎。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

2	tablespoons	butter	.
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mʌʃrʊmz] , ['faɪnli] [tʃɒpt] .

4	tablespoons	mushrooms	,	finely	chopped	.
4	汤匙	蘑菇	,	精细地	切碎	.

4汤匙切碎的蘑菇。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [left] - ['əʊvə(r)] [hæm] , ['faɪnli] [tʃɒpt] .

4	tablespoons	left	-	over	ham	,	finely	chopped	.
4	汤匙	左边	-	超过	火腿	,	精细地	切碎	.

4 汤匙剩余火腿，切碎。

⅓ [kʌp] [braʊn] [sɔːs] .

⅓	cup	Brown	Sauce	.
⅓	杯子	棕色的	酱	.

⅓ 杯棕色酱汁。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [faɪn] [sɒft] [bred] [krʌmz] .

3	tablespoons	fine	soft	bread	crumbs	.
3	汤匙	美好的柔软的		面包	面包屑	.

3汤匙细软面包屑。

[sɔːlt] , ['pepə(r)] , [fjuː] [greɪnz] [keɪ'en] .

Salt	,	pepper	,	few	grains	cayenne	.
盐	,	胡椒	,	很少	谷物	辣椒	.

盐、胡椒粉、少许辣椒粉。

[sɪks] [griːn] [bel] ['pepəz] .

6	green	bell	peppers	.
6	绿色的	钟	辣椒	.

6个青椒。

['bʌtəd] ['krækə(r)] [krʌmz] .

Buttered	cracker	crumbs	.
涂黄油的	饼干	面包屑	.

涂了黄油的饼干碎。

['prəʊses] : [kʊk] ['ʌnjən] [ɪn] ['bʌtə(r)] [fɔː(r)] ['mɪnɪts] , [ˌeɪ diː 'diː] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [hæm] , [kʊk] [tuː]
Process : **Cook** **onion** **in** **butter** **four** **minutes** , **add** **mushrooms** **and** **ham** , **cook** **two**
过程 : 厨师 洋葱 在 黄油 四 分钟 , 添加 蘑菇 和 火腿 , 厨师 二
['mɪnɪts] ,
minutes ,
分钟 ,

步骤：用黄油炒洋葱四分钟，加入蘑菇和火腿，再炒两分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [braʊn] [sɔːs] , [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .
add **Brown** **Sauce** , **bread** **crumbs** **and** **seasoning** .
添加 棕色的 酱 , 面包 面包屑 和 调料 .

加入棕色酱汁、面包屑和调味料。

[kʌt] [ə; eɪ] [slaɪs] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [stem] [endz] [ɒv; əv] ['pepəz] , [rɪ'muːv] [siːd] [ænd; ənd] [waɪt] ['pɔːʃənz]
Cut **a** **slice** **from** **the** **stem** **ends** **of** **peppers** , **remove** **seed** **and** **white** **portions**
切 一个 片 从 这 干 结束 的 辣椒 , 消除 种子 和 白色的 部分
.
:
.

将辣椒的蒂部切掉一片，去除籽和白色部分。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['pɑːbɔɪl] [eɪt] ['mɪnɪts] .
Cover **with** **boiling** **water** , **parboil** **eight** **minutes** .
覆盖 和 沸腾 水 , 腌 八 分钟 .

倒入沸水，煮八分钟至半熟。

[dreɪn] .
Drain .
流走 .

流走。

[fɪl] ['pepəz] [wɪð] [kʊkt] ['mɪkstʃə(r)] ,
Fill **peppers** **with** **cooked** **mixture** ,
充满 辣椒 和 煮熟 混合物 ,

将煮熟的混合物填入辣椒中，

['kʌvə(r)] [wɪð] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['bʌtəd] [dʒem] [kʌps] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ten] ['mɪnɪts] .
cover **with** **crumbs** **and** **bake** **in** **buttered** **Gem** **cups** **in** **the** **oven** **ten** **minutes** .
覆盖 和 面包屑 和 烤 在 涂黄油的 宝石 杯子 在 这 烤箱 十 分钟 .

撒上面包屑，放入涂了黄油的 Gem 杯中，在烤箱中烘烤 10 分钟。

[sɜːv] [ɒn] [rɪŋz] [ɒv; əv] [təʊst] [wɪð] [braʊn] [sɔːs] .
Serve **on** **rings** **of** **toast** **with** **Brown** **Sauce** .
服务 在 戒指 的 吐司 和 棕色的 酱 .

配上烤面包圈和棕色酱汁即可食用。

[fraɪd] ['seləri]
Fried **Celery**
油煎 芹菜

炸芹菜

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['aʊtə(r)] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] , [kʌt] [ɪn] [fɔː(r)] [ɪntʃ] ['piːsɪz] .
Remove **the** **outer** **stalks** **of** **celery** , **cut** **in** **four** **inch** **pieces** .
消除 这 外 茎 的 芹菜 , 切 在 四 英寸 件 .

去掉芹菜的外层茎，切成四英寸长的段。

['pɑːbɔɪl] [eɪt] ['mɪnɪts] .
Parboil **eight** **minutes** .
腌 八 分钟 .

焯水八分钟。

[dreɪn] ['θʌrəli] , [dɪp][ɪn]['bætə(r)][ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [di:p] [fæt] .

Drain	**thoroughly**	**,**	**dip**	**in**	**batter**	**and**	**fry**	**in**	**deep**	**fat**	**.**
流走	彻底	,	蘸	在	连击	和	炒	在	深的	胖的	.

沥干水分，裹上面糊，放入油锅中炸至金黄。

[dreɪn] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)][ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [tə'mɑ:təʊ] [sɔ:s] .

Drain	**on**	**brown**	**paper**	**and**	**serve**	**with**	**Tomato**	**Sauce**	**.**
流走	在	棕色的	纸	和	服务	和	番茄	酱	.

沥干水分后放在牛皮纸上，佐以番茄酱食用。

['bætə(r)] : [sɪft][wʌn] - [hɑ:f][kʌp] [bred] ['flaʊə(r)] [wɪð] [wʌn] - [fɔ:θ] ['ti:spu:n] [sɔ:lt] , [wʌn] - [eɪtθ]

Batter	**:**	**Sift**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**bread**	**flour**	**with**	**one**	**-**	**fourth**	**teaspoon**	**salt**	**,**	**one**	**-**	**eighth**
连击	:	筛	一	-	一半	杯子	面包	面粉	和	一	-	第四	茶匙	盐	,	一	-	第八

['ti:spu:n] ['seləri] [sɔ:lt] ,

teaspoon	**celery**	**salt**	**,**
茶匙	芹菜	盐	,

面糊：将半杯高筋面粉与四分之一茶匙盐、八分之一茶匙芹菜盐一起过筛，

[ə; eɪ] [fju:] [greɪnz] ['pepə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:][sɪks] ['teɪbəlˌspu:nz] [mɪlk][ænd; ənd][wʌn] [eg] ['laɪtli] ['bi:t(ə)n] .

a	**few**	**grains**	**pepper**	**,**	**add**	**six**	**tablespoons**	**milk**	**and**	**one**	**egg**	**lightly**	**beaten**	**.**
一个	很少	谷物	胡椒	,	添加	六	汤匙	牛奶	和	一	蛋	轻轻	被打败	.

加入少许胡椒粉，加入六汤匙牛奶和一个打散的鸡蛋。

[kri:md] ['seləri] [wɪð] [tʃi:z]

Creamed	**Celery**	**With**	**Cheese**
奶油	芹菜	和	奶酪

奶油芹菜配奶酪

[wɒʃ] , [skreɪp] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði]['aʊtə(r)] [stɔ:ks] [ɒv; əv] ['seləri] ['ɪntu:] [θri:] - [fɔ:θ] [ɪntʃ] ['pi:sɪz] ;

Wash	**,**	**scrape**	**and**	**cut**	**the**	**outer**	**stalks**	**of**	**celery**	**into**	**three**	**-**	**fourth**	**inch**	**pieces**	**;**
洗	,	刮	和	切	这	外	茎	的	芹菜	进入	三	-	第四	英寸	件	;

将芹菜洗净，刮去外层茎的筋，切成四分之三英寸的小段；

[kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔ:ltɪd]['wɔ:tə(r)][tu:; tə]['kʌvə(r)][ʌn'tɪl]['tendə(r)] .

cook	**in**	**boiling**	**salted**	**water**	**to**	**cover**	**until**	**tender**	**.**
厨师	在	沸腾	咸的	水	到	覆盖	直到	投标	.

放入沸腾的盐水中煮至软烂。

[dreɪn] .

Drain	**.**
流走	.

流走。

([ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [tu:] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑ:f] [kʌps]) .

(	**There**	**should**	**be**	**two**	**and**	**one**	**-**	**half**	**cups**	**)**	**.**
(	那里	应该	是	二	和	一	-	一半	杯子	)	.

（应该有两杯半）。

[ˌeɪ di: 'di:][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑ:f] [kʌps] [θɪn] [waɪt] [sɔ:s] [tu:; tə] [wɪtʃ] [ˌeɪ di: 'di:][wʌn] - [fɔ:θ] [kʌp]

Add	**one**	**and**	**one**	**-**	**half**	**cups**	**thin**	**White**	**Sauce**	**to**	**which**	**add**	**one**	**-**	**fourth**	**cup**
添加	一	和	一	-	一半	杯子	薄的	白色的	酱	到	哪个	添加	一	-	第四	杯子

['greɪtɪd] [tʃi:z] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:] [greɪnz] [keɪ'en] .

grated	**cheese**	**and**	**a**	**few**	**grains**	**cayenne**	**.**
磨碎的	奶酪	和	一个	很少	谷物	辣椒	.

加入一杯半稀白酱，再加入四分之一杯磨碎的奶酪和少许辣椒粉。

[kɔ:n] ['ɔɪstə(r)z]

Corn	**Oysters**
玉米	牡蛎

玉米牡蛎

[greɪt] [ðə; ði] [left] - ['əʊvə(r)] [bɔɪld] [kɔːn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [kɒb] ([ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]

Grate	**the**	**left**	**-**	**over**	**boiled**	**corn**	**from**	**the**	**cob**	**(**	**there**	**should**	**be**	**one**	**cup**	**of**
格特	这	左边	-	超过	煮沸	玉米	从	这	玉米	(	那里	应该	是	一	杯子	的

[pʌlp]) .

pulp	**)**	**.**
纸浆	)	.

将煮熟的玉米粒从玉米棒上磨碎（应该得到一杯玉米渣）。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['laɪtli] ['biːt(ə)n] [eg] , [fɔː(r)] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] , ['siːz(ə)n] [wel]

Add	**one**	**lightly**	**beaten**	**egg**	**,**	**four**	**and**	**one**	**-**	**half**	**tablespoons**	**flour**	**,**	**season**	**well**
添加	一	轻轻	被打败	蛋	,	四	和	一	-	一半	汤匙	面粉	,	季节	出色地

[wɪð] [sɔːlt] ,

with	**salt**	**,**
和	盐	,

加入一个打散的鸡蛋、四汤匙半面粉，并用盐充分调味。

['pepə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)] .

pepper	**and**	**one**	**teaspoon**	**sugar**	**.**
胡椒	和	一	茶匙	糖	.

胡椒粉和一茶匙糖。

[drɒp] [baɪ] ['spuːnful] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [wel] [griːzd] ['grɪdl] [ænd; ənd] [kʊk] [æz; əz] ['grɪdl] [keɪks] .

Drop	**by**	**spoonfuls**	**on**	**a**	**hot**	**well**	**greased**	**griddle**	**and**	**cook**	**as**	**griddle**	**cakes**	**.**
降低	经过	一勺	在	一个	热的	出色地	涂油	烤盘	和	厨师	作为	烤盘	蛋糕	.

将面糊用勺子舀到涂好油的热煎锅上，煎成煎饼。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [njuː] [jɔːk] [kaʊnts] .

They	**should**	**be**	**the**	**size**	**of**	**New**	**York**	**Counts**	**.**
他们	应该	是	这	尺寸	的	新的	约克	计数	.

它们应该和纽约县一样大。

[steɪl] [bred] [ænd; ənd] [ɪts] ['juːzɪz; 'juːsɪz]

Stale	**Bread**	**and**	**Its**	**Uses**
陈旧	面包	和	它是	用途

隔夜面包及其用途

[bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ['pʊdɪŋ]

Bread	**and**	**Butter**	**Pudding**
面包	和	黄油	布丁

面包和黄油布丁

[fɪl] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [krʌsts] [ɑː(r); ə(r)]

Fill	**a**	**buttered**	**baking**	**dish**	**with**	**slices**	**of**	**bread**	**from**	**which**	**the**	**crusts**	**are**
充满	一个	涂黄油的	烘烤	盘子	和	切片	的	面包	从	哪个	这	外壳	是

[trɪmd] [ɒf] ,

trimmed	**off**	**,**
修剪过的	离开	,

在涂抹了黄油的烤盘中放入切掉面包皮的面包片，

[spred] [iːtʃ] [slaɪs] ['dʒenərəsli] [wɪð] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tɜːn] ['bʌtəd] [saɪd] .

spread	**each**	**slice**	**generously**	**with**	**butter**	**and**	**turn**	**buttered**	**side**	**.**
传播	每个	片	慷慨地	和	黄油	和	转动	涂黄油的	边	.

在每片面包上涂抹足量的黄油，然后翻面，使涂抹黄油的一面朝上。

['sprɪŋk(ə)l] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] ['leɪə(r)] ['freʃli] - ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] .

Sprinkle	**between**	**each**	**layer**	**freshly**	**-**	**grated**	**cocoanut**	**.**
撒	之间	每个	层	新鲜的	-	磨碎的	椰子	.

在每层之间撒上新鲜磨碎的椰蓉。

[biːt] [θriː] [egz] ['slaɪtli] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] - [θɜːdz] [kʌp]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] - [fɔːθ] ['tiːspuːnfʊl] [sɔːlt]

Beat	**three**	**eggs**	**slightly**	**,**	**add**	**two**	**-**	**thirds**	**cup**	**sugar**	**,**	**one**	**-**	**fourth**	**teaspoonful**	**salt**
打	三	鸡蛋	轻微地	,	添加	二	-	三分之一	杯子	糖	,	一	-	第四	一茶匙	盐

[ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] ['skɔːldɪd] [mɪlk] ;

and	**one**	**quart**	**scalded**	**milk**	**;**
和	一	夸脱	烫伤	牛奶	;

将三个鸡蛋稍微打散，加入三分之二杯糖、四分之一茶匙盐和一夸脱烫过的牛奶；

[streɪn] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)]['əʊvə(r)] [bred] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [slaɪt] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] ['əʊvə(r)][tɒp][ɒv; əv]

strain	**this**	**mixture**	**over**	**bread**	**,**	**add**	**a**	**slight**	**grating**	**of**	**nutmeg**	**over**	**top**	**of**
拉紧	这	混合物	超过	面包	,	添加	一个	轻微	格栅	的	肉豆蔻	超过	顶部	的

['pʊdɪŋ] ,

pudding	**,**
布丁	,

将混合物过滤后淋在面包上，在布丁表面撒上少许磨碎的肉豆蔻。

[let][stænd] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .

let	**stand**	**thirty**	**minutes**	**.**
让	站立	三十	分钟	.

静置三十分钟。

[beɪk] ['sləʊli] [wʌn]['aʊə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**slowly**	**one**	**hour**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	缓慢地	一	小时	在	一个	缓和	烤箱	.

在温度适宜的烤箱中慢烤一小时。

[braʊn] [ðə; ði][tɒp] ['rɪtʃli] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['kriːmi] [və'nɪlə] [ɔː(r)] [hɑːd] [sɔːs] .

Brown	**the**	**top**	**richly**	**and**	**serve**	**hot**	**with**	**Creamy**	**Vanilla**	**or**	**Hard**	**Sauce**	**.**
棕色的	这	顶部	丰富	和	服务	热的	和	奶油状	香草	或者	难的	酱	.

将表面煎至金黄，趁热佐以奶油香草酱或硬酱食用。

['tʃɒklət] [bred] ['pʊdɪŋ]

Chocolate	**Bread**	**Pudding**
巧克力	面包	布丁

巧克力面包布丁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [steɪl] [bred] [krʌmz] .

2	**cups**	**stale**	**bread**	**crumbs**	**.**
2	杯子	陈旧	面包	面包屑	.

杯隔夜面包屑。

[wʌn] [kwɔːt] ['skɔːldɪd] [mɪlk] .

1	**quart**	**scalded**	**milk**	**.**
1	夸脱	烫伤	牛奶	.

1夸脱热牛奶。

[ˌtuː'tuː] [sk'weəz] ['beɪkəz] ['tʃɒklət] .

2	**squares**	**Bakers**	**chocolate**	**.**
2	正方形	面包师	巧克力	.

2块贝克牌巧克力。

¾ [kʌp]['ʃʊgə(r)] .

¾	**cup**	**sugar**	**.**
¾	杯子	糖	.

¾ 杯糖。

[θriː] [egz] .

3	**eggs**	**.**
3	鸡蛋	.

3个鸡蛋。

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
¼ teaspoon salt .
¼ 茶匙 盐 .

¼茶匙盐。

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] .
1 teaspoon vanilla .
1 茶匙 香草 .

1茶匙香草精。

⅓ [kʌp] [blɑːntʃt] [ænd; ənd] ['ʃredɪd] ['ɑːməndz] .
⅓ cup blanched and shredded almonds .
⅓ 杯子 焯水 和 碎 杏仁 .

⅓ 杯去皮切碎的杏仁。

['prəʊses] : [səʊk] [bred] [krʌmz] [ɪn] ['skɔːldɪd] [mɪlk] ['θɜːti] ['mɪnɪts] ; [melt] ['tʃɒklət] ['əʊvə(r)] [hɒt]
Process : Soak bread crumbs in scalded milk thirty minutes ; melt chocolate over hot
过程 : 浸泡 面包 面包屑 在 烫伤 牛奶 三十 分钟 ; 熔化 巧克力 超过 热的
['wɔːtə(r)] ,
water ,
水 ,

步骤：将面包屑浸泡在热牛奶中三十分钟；将巧克力隔水融化，

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bred] [ænd; ənd] [mɪlk] ['mɪkstʃə(r)]
add half the sugar and sufficient milk from the bread and milk mixture
添加 一半 这 糖 和 充足的 牛奶 从 这 面包 和 牛奶 混合物
[tuː; tə] [pɔː(r)] ['redɪli] ;
to pour readily ;
到 倒 容易 ;

加入一半的糖，并从面包和牛奶混合物中加入适量的牛奶，以便能够轻松倒入；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [bred] [wɪð] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] , ['slaɪtli]
add to bread with remaining sugar , salt and vanilla , add eggs , slightly
添加 到 面包 和 其余的 糖 , 盐 和 香草 , 添加 鸡蛋 , 轻微地
['biːt(ə)n] , [ænd; ənd] ['ʃredɪd] [nʌts] .
beaten , and shredded nuts .
被打败 , 和 碎 坚果 .

将剩余的糖、盐和香草精加入面包中，加入稍微打散的鸡蛋和碎坚果。

[tɜːn] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] ['sləʊli] [wʌn] ['aʊə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Turn in a buttered pudding dish and bake slowly one hour in a moderate oven .
转动 在 一个 涂黄油的 布丁 盘子 和 烤 缓慢地 一 小时 在 一个 缓和 烤箱 .

将面糊倒入抹了黄油的布丁盘中，放入中等温度的烤箱慢烤一小时。

[sɜːv] [wɪð] [hɑːd] [ɔː(r)] [kriːm] [sɔːs] .
Serve with Hard or Cream Sauce .
服务 和 难的 或者 奶油 酱 .

可搭配硬酱或奶油酱食用。

['dʒɜːmən] [təʊst]
German Toast
德语 吐司

德式吐司

[fɔːr] [egz] .
4 eggs .
4 鸡蛋 .

4个鸡蛋。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ teaspoon salt .
½ 茶匙 盐 .

½茶匙盐。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] .

2	**tablespoons**	**sugar**	**.**
2	汤匙	糖	.

2汤匙糖。

[wʌn] [kʌp] [mɪlk] .

1	**cup**	**milk**	**.**
1	杯子	牛奶	.

1 杯牛奶。

[eit]['slaɪsɪz] [steɪl] [bred] .

8	**slices**	**stale**	**bread**	**.**
8	切片	陈旧	面包	.

8 片隔夜面包。

['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [fjuː] [greɪnz] ['sɪnəmən] .

Powdered	**sugar**	**and**	**few**	**grains**	**cinnamon**	**.**
粉末状	糖	和	很少	谷物	肉桂	.

糖粉和少许肉桂粉。

['prəʊses] : [kʌt] [bred] [ɪn][wʌn] - [θɜːd] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌsts] .

Process	**:**	**Cut**	**bread**	**in**	**one**	**-**	**third**	**inch**	**slices**	**,**	**remove**	**the**	**crusts**	**.**
过程	:	切	面包	在	一	-	第三	英寸	切片	,	消除	这	外壳	.

步骤：将面包切成三分之一英寸厚的片，去掉面包皮。

[biːt] [egz] ['slaɪtli] , [ˌeɪ diː 'diː] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ðə; ði]['ɔːdə(r)]['gɪv(ə)n] .

Beat	**eggs**	**slightly**	**,**	**add**	**ingredients**	**in**	**the**	**order**	**given**	**.**
打	鸡蛋	轻微地	,	添加	原料	在	这	命令	给定	.

稍微打散鸡蛋，按顺序加入配料。

[səʊk] [bred] [ɪn]['mɪkstʃə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] .

Soak	**bread**	**in**	**mixture**	**until**	**soft**	**.**
浸泡	面包	在	混合物	直到	柔软的	.

将面包浸泡在混合液中直至变软。

[kʊk] [ɒn][hɒt] , [wel] - [griːzd] ['grɪdl] , [braʊn] [ɒn][wʌn][saɪd] , [tɜːn] [ænd; ənd] [braʊn] [ɒn][ðə; ði]

Cook	**on**	**hot**	**,**	**well**	**-**	**greased**	**griddle**	**,**	**brown**	**on**	**one**	**side**	**,**	**turn**	**and**	**brown**	**on**	**the**
厨师	在	热的	,	出色地	-	涂油	烤盘	,	棕色的	在	一	边	,	转动	和	棕色的	在	这

['ʌðə(r)] .

other	**.**
其他	.

在热的、涂满油脂的煎锅上煎，一面煎至棕色，翻面煎至另一面棕色。

[ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)]['bʌtə(r)] [ɪf] ['nesəsəri] .

Add	**more**	**butter**	**if**	**necessary**	**.**
添加	更多的	黄油	如果	必要的	.

必要时可添加更多黄油。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['grɪdl] [tuː; tə] ['sɜːvɪŋ] [dɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] ['laɪtli] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]

Remove	**from**	**griddle**	**to**	**serving**	**dish**	**,**	**sprinkle**	**lightly**	**with**	**powdered**	**sugar**	**and**
消除	从	烤盘	到	服务	盘子	,	撒	轻轻	和	粉末状	糖	和

[ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] ['sɪnəmən] .

a	**few**	**grains**	**cinnamon**	**.**
一个	很少	谷物	肉桂	.

从烤盘中取出，盛入盘中，轻轻撒上糖粉和少许肉桂粉。

[sɜːv] [fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst] [ɔː(r)] ['lʌntʃən] .

Serve	**for**	**breakfast**	**or**	**luncheon**	**.**
服务	为了	早餐	或者	午餐	.

可作早餐或午餐食用。

[braʊn] ['betɪ]
Brown **Betty**
棕色的 贝蒂

布朗·贝蒂

[wʌn] [smɔːl] , [steɪl] , ['beɪkəz] [ləʊf] .
1 **small** , **stale** , **bakers** **loaf** .
1 小的 , 陈旧 , 面包师 面包 .

个小的、不新鲜的面包。

⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)] .
⅓ **cup** **butter** .
⅓ 杯子 黄油 .

三分之一杯黄油。

[wʌn] [kwɔːt] , [slaɪst] , [tɑːt] ['æplz] .
1 **quart** , **sliced** , **tart** **apples** .
1 夸脱 , 切片 , 酸 苹果 .

1夸脱切片酸苹果。

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] .
⅓ **cup** **sugar** .
⅓ 杯子 糖 .

⅓ 杯糖。

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg] .
¼ **teaspoon** **nutmeg** .
¼ 茶匙 肉豆蔻 .

¼茶匙肉豆蔻粉。

['greɪtɪd] [raɪnd] ½ ['lemən] .
Grated **rind** **½** **lemon** .
磨碎的 果皮 ½ 柠檬 .

半个柠檬的磨碎柠檬皮。

[dʒuːs] [wʌn] ['lemən] .
Juice **one** **lemon** .
汁 一 柠檬 .

榨一个柠檬的汁。

['prəʊses] : [rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌst] [frɒm; frəm] [bred] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [θɪk] ['slaɪsɪz] ,
Process **:** **Remove** **the** **crust** **from** **bread** **and** **cut** **in** **thick** **slices** **,**
过程 : 消除 这 地壳 从 面包 和 切 在 厚的 切片 ,

制作过程：去除面包皮，切成厚片。

[greɪt] [iːtʃ] [slaɪs] [baɪ] ['rʌbɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] [krɒ'ket] ['bɑːskɪt] [ɔː(r)] ['kʌləndə(r)] .
grate **each** **slice** **by** **rubbing** **it** **through** **the** **croquette** **basket** **or** **colander** **.**
格特 每个 片 经过 擦 它 通过 这 炸丸子 篮子 或者 滤器 .

将每片面包用炸丸子篮或漏勺摩擦磨碎。

[melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] [krʌmz] [ænd; ənd] [tɒs] ['laɪtli] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] ,
Melt **butter** **in** **a** **sauce** **-** **pan** **,** **add** **crumbs** **and** **toss** **lightly** **with** **a** **fork** **,**
熔化 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 面包屑 和 折腾 轻轻 和 一个 叉 ,

在平底锅中融化黄油，加入面包屑，用叉子轻轻拌匀。

['kʌvə(r)] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [wel] - ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [krʌmz] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [wʌn] [hɑːf]
cover **bottom** **of** **well** **-** **buttered** **baking** **dish** **with** **crumbs** **and** **cover** **with** **one** **half**
覆盖 底部 的 出色地 - 涂黄油的 烘烤 盘子 和 面包屑 和 覆盖 和 一 一半
[ðə; ði] ['æplz] ,
the **apples** **,**
这 苹果 ,

在涂抹了黄油的烤盘底部铺上一层面包屑，然后放上苹果的一半。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [hɑːf][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , ['nʌtmeg] , ['lemən][raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs] [mɪkst] [tə'geðə(r)] ; [rɪ'piːt]

sprinkle	**with**	**half**	**the**	**sugar**	**,**	**nutmeg**	**,**	**lemon**	**rind**	**and**	**juice**	**mixed**	**together**	**;**	**repeat**
撒	和	一半	这	糖	,	肉豆蔻	,	柠檬	果皮	和	汁	混合	一起	;	重复

,

,

,

撒上混合好的糖、肉豆蔻、柠檬皮屑和柠檬汁的一半；重复此步骤。

['hævɪŋ] ['leɪə(r)] [krʌmz] [ɒn][tɒp] .

having	**layer**	**crumbs**	**on**	**top**	**.**
拥有	层	面包屑	在	顶部	.

顶部铺有一层面包屑。

[beɪk] ['fɔːti] - [faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] ,

Bake	**forty**	**-**	**five**	**minutes**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**,**
烤	四十	-	五	分钟	在	一个	缓和	烤箱	,

在中等温度的烤箱中烘烤45分钟。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)][ðə; ði][fɜːst] ['θɜːti] ['mɪnɪts] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] .

cover	**with**	**a**	**buttered**	**paper**	**the**	**first**	**thirty**	**minutes**	**of**	**cooking**	**.**
覆盖	和	一个	涂黄油的	纸	这	第一的	三十	分钟	的	烹饪	.

烹饪的前三十分钟用涂了黄油的纸盖住。

[rɪ'muːv] ['peɪpə(r)][ænd; ənd] [braʊn] ['rɪtʃli] .

Remove	**paper**	**and**	**brown**	**richly**	**.**
消除	纸	和	棕色的	丰富	.

去掉包装纸，烤至金黄酥脆。

['æp(ə)l] [bred] ['pʊdɪŋ]

Apple	**Bread**	**Pudding**
苹果	面包	布丁

苹果面包布丁

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [wel] - ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [tuː; tə][wʌn] - [θɜːd] [ɪts] [depθ] [wɪð]

Cover	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**well**	**-**	**buttered**	**baking**	**dish**	**to**	**one**	**-**	**third**	**its**	**depth**	**with**
覆盖	这	底部	的	一个	出色地	-	涂黄油的	烘烤	盘子	到	一	-	第三	它是	深度	和

['æp(ə)l] [sɔːs] ,

Apple	**Sauce**	**,**
苹果	酱	,

在涂抹了黄油的烤盘底部铺上一层苹果酱，厚度约为烤盘深度的三分之一。

[ə'reɪndʒ] [steɪl] [bred] [spred] ['dʒenərəsli] [wɪð] [sɒft] ['bʌtə(r)] ,

arrange	**stale**	**bread**	**spread**	**generously**	**with**	**soft**	**butter**	**,**
安排	陈旧	面包	传播	慷慨地	和	柔软的	黄油	,

将涂抹了大量软化黄油的隔夜面包摆放好，

[krʌsts] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] [bred] [kʌt][ɪn][smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][fɪt] ['kləʊsli] [tə'geðə(r)]['əʊvə(r)]['æp(ə)l]

crusts	**removed**	**and**	**bread**	**cut**	**in**	**small**	**pieces**	**and**	**fit**	**closely**	**together**	**over**	**Apple**
外壳	已移除	和	面包	切	在	小的	件	和	合身	密切	一起	超过	苹果

[sɔːs] .

Sauce	**.**
酱	.

去掉面包皮，将面包切成小块，紧密地铺在苹果酱上。

['sprɪŋk(ə)l] ['dʒenərəsli] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [mɪkst] [wɪð] [wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] ; [dɒt]['əʊvə(r)][tɒp]

Sprinkle	**generously**	**with**	**sugar**	**mixed**	**with**	**one**	**-**	**half**	**teaspoon**	**cinnamon**	**;**	**dot**	**over**	**top**
撒	慷慨地	和	糖	混合	和	一	-	一半	茶匙	肉桂	;	点	超过	顶部

[wɪð] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

with	**two**	**tablespoons**	**butter**	**.**
和	二	汤匙	黄油	.

撒上大量混合了半茶匙肉桂粉的糖；再在上面点缀两汤匙黄油。

[beɪk] ['θɜːti] - [faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**thirty**	**-**	**five**	**minutes**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	三十	-	五	分钟	在	一个	缓和	烤箱	.

在中等温度的烤箱中烘烤35分钟。

[sɜːv] [wɪð] [hɑːd] [sɔːs] [ɔː(r)]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [kriːm] .

Serve	**with**	**Hard**	**Sauce**	**or**	**sugar**	**and**	**cream**	**.**
服务	和	难的	酱	或者	糖	和	奶油	.

可搭配硬酱或糖和奶油食用。

[kruːsteɪdz] [ɒv; əv] [bred]

Croustades	**of**	**Bread**
克鲁斯塔德	的	面包

面包酥皮

[kruːsteɪdz] [ɒv; əv] [bred]

Croustades	**of**	**Bread**
克鲁斯塔德	的	面包

面包酥皮

[ʃeɪp] [steɪl] [bred] [kʌt][ɪn] [tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz]['ɪntuː]['bɒksɪz] , ['juːzɪŋ][ə; eɪ] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] ;

Shape	**stale**	**bread**	**cut**	**in**	**two**	**and**	**one**	**-**	**half**	**inch**	**slices**	**into**	**boxes**	**,**	**using**	**a**	**biscuit**	**cutter**	**;**
形状	陈旧	面包	切	在	二	和	一	-	一半	英寸	切片	进入	盒子	,	使用	一个	饼干	刀具	;

将切成 2.5 英寸厚片的隔夜面包，用饼干模具压成方格状；

[wɪð] [ə; eɪ][smɔːlə(r)]['kʌtə(r)][stæmp][aʊt]['sentə(r)] , ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə][kʌt] [θruː] .

with	**a**	**smaller**	**cutter**	**stamp**	**out**	**centre**	**,**	**being**	**careful**	**not**	**to**	**cut**	**through**	**.**
和	一个	较小的	刀具	邮票	出去	中心	,	存在	小心	不是	到	切	通过	.

用较小的切割刀在中心冲压，小心不要切穿。

[ðə; ði] [wɔːl] [ɒv; əv]['bɒksɪz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][wʌn] - [θɜːd] [ɪntʃ] [θɪk] .

The	**wall**	**of**	**boxes**	**should**	**be**	**one**	**-**	**third**	**inch**	**thick**	**.**
这	墙	的	盒子	应该	是	一	-	第三	英寸	厚的	.

箱子的壁厚应为三分之一英寸。

[pleɪs] ['bɒksɪz][ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] [ænd; ənd] [beɪst] [ðem; ðəm] [wɪð] [eg] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] [kəʊld][mɪlk] ,

Place	**boxes**	**on**	**a**	**plate**	**and**	**baste**	**them**	**with**	**egg**	**diluted**	**with**	**cold**	**milk**	**,**
地方	盒子	在	一个	盘子	和	绷	他们	和	蛋	稀	和	寒冷的	牛奶	,

将盒子放在盘子上，用冷牛奶稀释的蛋液涂抹盒子表面。

['juːzɪŋ] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk][tuː; tə] [iːtʃ] [eg] .

using	**two**	**tablespoons**	**milk**	**to**	**each**	**egg**	**.**
使用	二	汤匙	牛奶	到	每个	蛋	.

每个鸡蛋配两汤匙牛奶。

['siːz(ə)n] [eg] [wɪð] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [wen] [iːtʃ] [bɒks][ɪz] [wel] - [səʊkt] , [dreɪn] , [lɪft] ['keəfəli] [wɪð] [ə; eɪ]['spætʃələ] ,

Season	**egg**	**with**	**salt**	**,**	**and**	**when**	**each**	**box**	**is**	**well**	**-**	**soaked**	**,**	**drain**	**,**	**lift**	**carefully**	**with**	**a**	**spatula**	**,**
季节	蛋	和	盐	,	和	什么时候	每个	盒子	是	出色地	-	浸泡过	,	流走	,	举起	小心	和	一个	抹刀	,

用盐给鸡蛋调味，待每个盒子充分浸泡后，沥干水分，用铲子小心地取出。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [krɒ'ket] ['bɑːskɪt][ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] , [hɒt][fæt] .

place	**in**	**a**	**croquette**	**basket**	**and**	**fry**	**in**	**deep**	**,**	**hot**	**fat**	**.**
地方	在	一个	炸丸子	篮子	和	炒	在	深的	,	热的	胖的	.

放入炸丸子篮中，用滚烫的油炸至金黄。

[dreɪn] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [kri:md] ['tʃɪkɪn] , ['swi:tbredz] , ['mʌʃrʊmz] ,
Drain **on** **brown** **paper** **and** **fill** **with** **creamed** **chicken** **,** **sweetbreads** **,** **mushrooms** **,**
流走 在 棕色的 纸 和 充满 和 奶油 鸡 , 甜面包 , 蘑菇 ,
[breɪnz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
brains **,** **etc** **.**
大脑 , ETC .

沥干水分，放在牛皮纸上，然后填入奶油鸡肉、牛胸腺、蘑菇、脑花等。

['pʊdɪŋ] ['sɔ:sɪz]
Pudding **Sauces**
布丁 酱汁

布丁酱

['kri:mi] [sɔ:s]
Creamy **Sauce**
奶油状 酱

奶油酱

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [wɪpt] [kri:m] .
2 **cups** **whipped** **cream** **.**
2 杯子 鞭打 奶油 .

杯鲜奶油。

[kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgə(r)] .
Confectioner's **sugar** **.**
糖果商 糖 .

糖粉。

['brændi] , ['ʃeri] [waɪn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fju:] [greɪnz] ['nʌtmeg] [ɔ:(r)] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .
Brandy **,** **sherry** **wine** **and** **a** **few** **grains** **nutmeg** **or** **vanilla** **extract** **.**
白兰地 , 雪利酒 葡萄酒 和 一个 很少 谷物 肉豆蔻 或者 香草 提炼 .

白兰地、雪利酒和少许肉豆蔻或香草精。

['prəʊses] : ['swi:tn] [kri:m] [tu:; tə] [teɪst] ([wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [ə'baʊt] [tu:] - [θɜ:dz] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]) , [ˌeɪ di: 'di:]
Process **:** **Sweeten** **cream** **to** **taste** **(** **will** **require** **about** **two** **-** **thirds** **cup** **sugar** **)** **,** **add**
过程 : 甜味剂 奶油 到 品尝 (将要 要求 关于 二 - 三分之一 杯子 糖) , 添加
['fleɪvərɪŋ] [dɪ'zaɪəd] ,
flavoring **desired** **,**
调味 想要的 ,

步骤：将奶油加糖调味（大约需要三分之二杯糖），加入所需的调味料，

['kɒnstəntli] ['bi:tɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] ['veri] ['sləʊli] [wɪð] [ə; eɪ] ['waɪə(r)] [wɪsk] .
constantly **beating** **mixture** **very** **slowly** **with** **a** **wire** **whisk** **.**
不断地 殴打 混合物 非常 缓慢地 和 一个 金属丝 拂 .

用打蛋器缓慢地不断搅拌混合物。

[və'nɪlə] [sɔ:s]
Vanilla **Sauce**
香草 酱

香草酱

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] .
½ **cup** **sugar** **.**
½ 杯子 糖 .

半杯糖。

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['kɔ:nstɑ:tʃ] .
1 **tablespoon** **cornstarch** **.**
1 汤匙 玉米淀粉 .

1汤匙玉米淀粉。

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

⅛	teaspoon	salt	.
⅛	茶匙	盐	.

⅛茶匙盐。

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

1	cup	boiling	water	.
1	杯子	沸腾	水	.

1 杯沸水。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

2	tablespoons	butter	.
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] .

1	teaspoon	vanilla	.
1	茶匙	香草	.

1茶匙香草精。

['prəʊses] : [sɪft] [tə'geðə(r)] ['ʃʊgə(r)] , ['kɔːnstɑːtʃ] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

Process	:	Sift	together	sugar	,	cornstarch	and	salt	.
过程	:	筛	一起	糖	,	玉米淀粉	和	盐	.

制作过程：将糖、玉米淀粉和盐一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] , ['grædʒuəli] , ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['biːtɪŋ] [kən'tɪnjuəli] ; [kʊk] [sɪks] ['mɪnɪts] .

Add	,	gradually	,	boiling	water	,	beating	continually	;	cook	six	minutes	.
添加	,	逐步地	,	沸腾	水	,	殴打	持续	;	厨师	六	分钟	.

慢慢加入沸水，不断搅拌；煮六分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [reɪndʒ] [ænd; ənd] [biːt] [ɪn] ['bʌtə(r)] , ['ædɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [smɔːl] ['bɪts] .

Remove	from	range	and	beat	in	butter	,	adding	it	in	small	bits	.
消除	从	范围	和	打	在	黄油	,	添加	它	在	小的	比特	.

将炉灶上的炉灶移开，加入黄油，一点一点地搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , [biːt] ['θʌrəli] ; [kiːp] [hɒt] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .

Add	vanilla	,	beat	thoroughly	;	keep	hot	over	hot	water	.
添加	香草	,	打	彻底	;	保持	热的	超过	热的	水	.

加入香草精，充分搅拌；隔水保温。

['lemən] [ænd; ənd] ['ɒrɪndʒ] [sɔːs] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [seɪm] [æz; əz] ['fɔːgəʊɪŋ] ,

Lemon	and	Orange	Sauce	are	made	same	as	foregoing	,
柠檬	和	橙子	酱	是	制成	相同的	作为	前文	,

柠檬橙汁酱的做法与前述相同。

['juːzɪŋ] [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['lemən] [ɔː(r)] ['ɒrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .

using	one	teaspoon	of	lemon	or	orange	extract	in	place	of	vanilla	.
使用	一	茶匙	的	柠檬	或者	橙子	提炼	在	地方	的	香草	.

用一茶匙柠檬或橙子提取物代替香草精。

[ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] ['lemən] [sɔːs] .

A	few	grains	of	nutmeg	may	be	added	to	Lemon	Sauce	.
一个	很少	谷物	的	肉豆蔻	可能	是	额外	到	柠檬	酱	.

可以在柠檬酱中加入少许肉豆蔻粉。

[piːtʃ] ['kænəpeɪ]

Peach	Canapes
桃	开胃小菜

桃子小点心

['səʊteɪ] ['sɜːklz] [ɒv; əv] [steɪl] [spʌndʒ] [keɪk] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] ['delɪkətli] [braʊn] .

Saute	circles	of	stale	sponge	cake	in	butter	until	delicately	browned	.
炒	界	的	陈旧	海绵	蛋糕	在	黄油	直到	轻柔地	棕色	.

将几片隔夜海绵蛋糕切成圆片，用黄油煎至表面呈浅棕色。

[rʌb] [ðə; ði] [left] - ['əʊvə(r)] [kænd] ['piːtʃɪz] [dreɪnd] [frɒm; frəm] [ðeə(r)] ['lɪkə(r)] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

Rub	**the**	**left**	**-**	**over**	**canned**	**peaches**	**drained**	**from**	**their**	**liquor**	**through**	**a**	**sieve**	**,**
擦	这	左边	-	超过	罐装	桃子	排水	从	他们的	酒	通过	一个	筛	,

['swiːtn] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ,

sweeten	**with**	**powdered**	**sugar**	**,**
甜味	和	粉末状	糖	,

将沥干汁水的罐装桃子用筛子过滤，再撒上糖粉调味。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [slaɪt] ['greɪtɪŋ] ['nʌtmeg] .

add	**a**	**few**	**drops**	**lemon**	**juice**	**and**	**a**	**slight**	**grating**	**nutmeg**	**.**
添加	一个	很少	滴	柠檬	汁	和	一个	轻微	格栅	肉豆蔻	.

加入几滴柠檬汁和少许磨碎的肉豆蔻。

[paɪl] [piːtʃ] [pʌlp] [ɒn] ['sɜːklz] [ɒv; əv] [keɪk] , [mɑːsk] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] ['swiːtnd] [ænd; ənd]

Pile	**peach**	**pulp**	**on**	**circles**	**of**	**cake**	**,**	**mask**	**with**	**whipped**	**cream**	**sweetened**	**and**
桩	桃	纸浆	在	界	的	蛋糕	,	面具	和	鞭打	奶油	加糖	和

['fleɪvəd] ,

flavored	**,**
调味	,

将桃子果肉堆放在蛋糕片上，用加糖调味的鲜奶油覆盖。

['delɪkətli] , [wɪð] [piːtʃ] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .

delicately	**,**	**with**	**peach**	**extract**	**.**
轻柔地	,	和	桃	提炼	.

质地细腻，添加了桃子提取物。

[sɜːv] [æz; əz] [dɪ'zɜːt] .

Serve	**as**	**dessert**	**.**
服务	作为	甜点	.

作为甜点享用。

[hɑːd] [sɔːs]

Hard	**Sauce**
难的	酱

硬酱

⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)] .

⅓	**cup**	**butter**	**.**
⅓	杯子	黄油	.

三分之一杯黄油。

[wʌn] [kʌp] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgə(r)] .

1	**cup**	**Confectioner's**	**sugar**	**.**
1	杯子	糖果商	糖	.

杯糖粉。

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə] .

½	**teaspoon**	**vanilla**	**.**
½	茶匙	香草	.

½茶匙香草精。

½ ['tiːspuːn] ['lemən] .

½	**teaspoon**	**lemon**	**.**
½	茶匙	柠檬	.

半茶匙柠檬汁。

['prəʊses] : [kriːm] ['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [waɪl] ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Process	**:**	**Cream**	**butter**	**,**	**add**	**sugar**	**gradually**	**,**	**while**	**stirring**	**constantly**	**.**
过程	:	奶油	黄油	,	添加	糖	逐步地	,	尽管	搅拌	不断地	.

步骤：将黄油打发，一边搅拌一边逐渐加入糖。

[ˌeɪ diː 'diː]['ekstrækts; ɪk'stræks] , [drɒp][baɪ][drɒp] , [waɪl] ['biːtɪŋ] .

Add	**extracts**	**,**	**drop**	**by**	**drop**	**,**	**while**	**beating**	**.**
添加	提取物	,	降低	经过	降低	,	尽管	殴打	.

一边搅拌一边一滴一滴地加入提取物。

['brændi] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv]['ekstrækts; ɪk'stræks] .

Brandy	**may**	**be**	**used**	**instead**	**of**	**extracts**	**.**
白兰地	可能	是	用过的	反而	的	提取物	.

可以用白兰地代替提取物。

[fɔːs] ['mɪkstʃə(r)] [θruː] [ə; eɪ]['peɪstri][bæg][ænd; ənd][stɑː(r)][tjuːb][ɒn][tuː; tə][ə; eɪ][kəʊld] [pleɪt] ,

Force	**mixture**	**through**	**a**	**pastry**	**bag**	**and**	**star**	**tube**	**on**	**to**	**a**	**cold**	**plate**	**,**
力量	混合物	通过	一个	糕点	包	和	星星	管子	在	到	一个	寒冷的	盘子	,

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['nʌtmeg] .

sprinkle	**with**	**nutmeg**	**.**
撒	和	肉豆蔻	.

将混合物通过裱花袋和星形裱花嘴挤到冷盘子上，撒上肉豆蔻粉。

['kɒfi] ['dʒeli]

Coffee	**Jelly**
咖啡	果冻

咖啡果冻

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grænjʊleɪtɪd]['dʒelətɪn] .

2	**tablespoons**	**granulated**	**gelatin**	**.**
2	汤匙	颗粒状	明胶	.

2汤匙颗粒状明胶。

⅓ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

⅓	**cup**	**cold**	**water**	**.**
⅓	杯子	寒冷的	水	.

三分之一杯冷水。

[wʌn][kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

1	**cup**	**boiling**	**water**	**.**
1	杯子	沸腾	水	.

1 杯沸水。

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] .

6	**tablespoons**	**sugar**	**.**
6	汤匙	糖	.

6汤匙糖。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [left] - ['əʊvə(r)] ['kɒfi] .

2	**cups**	**left**	**-**	**over**	**coffee**	**.**
2	杯子	左边	-	超过	咖啡	.

剩下2杯咖啡。

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə] .

½	**teaspoon**	**vanilla**	**.**
½	茶匙	香草	.

½茶匙香草精。

['kɒfi] ['dʒeli]

Coffee	**Jelly**
咖啡	果冻

咖啡果冻

['prəʊses] : [səʊk] ['dʒelətɪn] ['θɜ:ti] ['mɪnɪts] [ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)] , [dɪ'zɒlv] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] , [streɪn]

Process	**:**	**Soak**	**gelatin**	**thirty**	**minutes**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**dissolve**	**in**	**boiling**	**water**	**,**	**strain**
过程	:	浸泡	明胶	三十	分钟	在	寒冷的	水	,	溶解	在	沸腾	水	,	拉紧

[θru:] [sɪv] ,

through	**sieve**	**,**
通过	筛	,

制作方法：将明胶在冷水中浸泡三十分钟，用沸水溶解，然后用筛子过滤。

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['kɒfi] , [ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] .

add	**to**	**sugar**	**and**	**coffee**	**,**	**add**	**vanilla**	**.**
添加	到	糖	和	咖啡	,	添加	香草	.

加入糖和咖啡，再加入香草精。

[tɜ:n] ['ɪntu:][ə; eɪ] [rɪŋ] [məʊld][ænd; ənd] [tʃɪl] .

Turn	**into**	**a**	**ring**	**mold**	**and**	**chill**	**.**
转动	进入	一个	戒指	模具	和	寒意	.

倒入环形模具中冷藏。

['ʌn'məʊld][ɒn][ə; eɪ][kəʊld] [glɑ:s] ['plætə(r)][ænd; ənd] [fɪl] ['sentə(r)][ɒv; əv][məʊld] [wɪð] [wɪpt] [kri:m] ,

Unmold	**on**	**a**	**cold**	**glass**	**platter**	**and**	**fill**	**centre**	**of**	**mold**	**with**	**whipped**	**cream**	**,**
脱模	在	一个	寒冷的	玻璃	拼盘	和	充满	中心	的	模具	和	鞭打	奶油	,

将蛋糕脱模，放在冰冷的玻璃盘上，并在模具中心填入打发的奶油。

['swi:tnd] [ænd; ənd] ['fleɪvəd] , ['delɪkətli] , [wɪð] [və'nɪlə] .

sweetened	**and**	**flavored**	**,**	**delicately**	**,**	**with**	**vanilla**	**.**
加糖	和	调味	,	轻柔地	,	和	香草	.

用香草精调味，味道清淡。

['kændid] ['ɒrɪndʒ] [pi:l]

Candied	**Orange**	**Peel**
腩	橙子	果皮

糖渍橙皮

[seɪv] [ðə; ði][left] - ['əʊvə(r)] [pi:l] [frɒm; frəm][fɔ:(r)] [lɑ:dʒ] [θɪnd] - [skɪn] ['ɒrɪndʒɪz] [kʌt][ɪn] ['kwɔ:təz] [ɔ:(r)]

Save	**the**	**left**	**-**	**over**	**peel**	**from**	**four**	**large**	**thinned**	**-**	**skin**	**oranges**	**cut**	**in**	**quarters**	**or**
节省	这	左边	-	超过	果皮	从	四	大的	变薄	-	皮肤	橙子	切	在	四分之一	或者

[hɑ:vz] .

halves	**.**
一半	.

将四个皮薄的大橙子切成四分之一或两半后，剩下的橙皮保存起来。

['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld] ['sɔ:ltɪd] ['wɔ:tə(r)] , [let][stænd]['əʊvə(r)] [naɪt] .

Cover	**with**	**cold**	**salted**	**water**	**,**	**let**	**stand**	**over**	**night**	**.**
覆盖	和	寒冷的	咸的	水	,	让	站立	超过	夜晚	.

用冷盐水浸泡，静置过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔ:nɪŋ] [dreɪn][ænd; ənd] [rɪns] ['θʌrəli] .

In	**the**	**morning**	**drain**	**and**	**rinse**	**thoroughly**	**.**
在	这	早晨	流走	和	冲洗	彻底	.

早上沥干水分并彻底冲洗干净。

[pʊt] [pi:l] [ɪn][ə; eɪ] [sɔ:s] - [pæn][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld]['wɔ:tə(r)] , [brɪŋ] [tu:; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,

Put	**peel**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**and**	**cover**	**with**	**cold**	**water**	**,**	**bring**	**to**	**boiling**	**point**	**,**
放	果皮	在	一个	酱	-	平底锅	和	覆盖	和	寒冷的	水	,	带来	到	沸腾	观点	,

将果皮放入平底锅中，加冷水没过果皮，煮沸。

[let] [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] , [pɔ:(r)] [ɒf] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [freʃ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] ; [rɪ'pi:t]

let	**boil**	**five**	**minutes**	**,**	**pour**	**off**	**water**	**and**	**cover**	**with**	**fresh**	**boiling**	**water**	**;**	**repeat**
让	熬	五	分钟	,	倒	离开	水	和	覆盖	和	新鲜的	沸腾	水	;	重复

[θri:] [taɪmz] .

three	**times**	**.**
三	时代	.

煮沸五分钟，倒掉水，再加入新鲜的沸水；重复三次。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][let] [kʊk] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] .

Then	**add**	**boiling**	**water**	**and**	**let**	**cook**	**until**	**tender**	**.**
然后	添加	沸腾	水	和	让	厨师	直到	投标	.

然后加入沸水，煮至软烂。

[dreɪn] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [waɪt] ['pɔːʃ(ə)n] , ['juːzɪŋ][ə; eɪ] ['tiːspuːn] .

Drain	**and**	**remove**	**the**	**white**	**portion**	**,**	**using**	**a**	**teaspoon**	**.**
流走	和	消除	这	白色的	部分	,	使用	一个	茶匙	.

沥干水分，用茶匙撇去白色部分。

[kʌt] [piːl] [ɪn] ['nærəʊ] [ʃredz] , ['juːzɪŋ][ðə; ði] [ʃɪəz] .

Cut	**peel**	**in**	**narrow**	**shreds**	**,**	**using**	**the**	**shears**	**.**
切	果皮	在	狭窄的	碎屑	,	使用	这	剪	.

用剪刀将果皮切成细丝。

[prɪ'peə(r)][ə; eɪ] ['sɪrəp] [ɒv; əv] [tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][kʌp]['wɔːtə(r)] , [skɪm] ['sɪrəp] [ɪf] ['nesəsəri] ,

Prepare	**a**	**syrup**	**of**	**two**	**cups**	**sugar**	**and**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**water**	**,**	**skim**	**syrup**	**if**	**necessary**	**,**
准备	一个	糖浆	的	二	杯子	糖	和	一	-	一半	杯子	水	,	撇去	糖浆	如果	必要的	,

准备一份糖浆，用两杯糖和半杯水制成，如有必要，撇去糖浆中的糖分。

[ænd; ənd][let] [kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][spɪnz][ə; eɪ] [θred] [wen] [drɒpt] [frɒm; frəm][ðə; ði][tɪp][ɒv; əv][ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] .

and	**let**	**cook**	**until**	**it**	**spins**	**a**	**thread**	**when**	**dropped**	**from**	**the**	**tip**	**of**	**a**	**wooden**	**spoon**	**.**
和	让	厨师	直到	它	旋转	一个	线	什么时候	掉落	从	这	提示	的	一个	木制的	勺子	.

煮至用木勺尖轻轻一滴，汤汁能拉出细丝即可。

['sɪmə(r)] [ʃredz] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] [piːl] [ɪn] ['sɪrəp] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv] [əb'zɔːbd] ['nɪəli] [ɔːl][ðə; ði] ['sɪrəp] ; ; ;

Simmer	**shreds**	**of**	**orange**	**peel**	**in**	**syrup**	**until**	**they**	**have**	**absorbed**	**nearly**	**all**	**the**	**syrup**
煨	碎屑	的	橙子	果皮	在	糖浆	直到	他们	有	吸收	几乎	全部	这	糖浆

将橙皮丝放入糖浆中慢炖，直至橙皮丝吸收几乎所有糖浆；

[ðen] [bɔɪl] ['ræpɪdli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [iːtʃ] [ʃrɛd] [ɪz] [wel] ['kəʊtɪd] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] .

then	**boil**	**rapidly**	**,**	**stirring**	**until**	**each**	**shread**	**is**	**well**	**coated**	**with**	**sugar**	**.**
然后	熬	快速	,	搅拌	直到	每个	碎	是	出色地	涂层	和	糖	.

然后快速煮沸，不断搅拌，直到每一丝丝都均匀地裹上糖。

[dreɪn] [ænd; ənd] [kəʊt] [wɪð] [faɪn] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] .

Drain	**and**	**coat**	**with**	**fine**	**granulated**	**sugar**	**.**
流走	和	外套	和	美好的	颗粒状	糖	.

沥干水分，裹上一层细砂糖。

[let] [draɪ][ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] ['ʌv(ə)n] .

Let	**dry**	**in**	**a**	**warm**	**oven**	**.**
让	干燥	在	一个	温暖的	烤箱	.

放入温热的烤箱中烘干。

[ðen] [stɔː(r)][ɪn][tɪn] [left]['əʊvə(r)] ['kristəlaiz] ['dʒɪndʒə(r)][ɔː(r)] [ˌmɑːʃ'mæləʊ] ['bɒksɪz] .

Then	**store**	**in**	**tin**	**left**	**over**	**crystalized**	**ginger**	**or**	**marshmallow**	**boxes**	**.**
然后	店铺	在	锡	左边	超过	结晶	姜	或者	棉花糖	盒子	.

然后将剩下的糖渍姜或棉花糖盒子装进锡罐里保存。

[ɪn] [kən'kluːʒn] — [let] ['nʌθɪŋ] [biː; bi] ['weɪstɪd]

In	**Conclusion**	**—**	**Let**	**Nothing**	**Be**	**Wasted**
在	结论	—	让	没有什么	是	浪费

总之——不要浪费任何东西

[ðæt] [smɔ:l] [pi:s] [ɒv; əv][hæm][left][frɒm; frəm] ['brekfəst] , ['faɪnli] [mɪnst] , [wɪl] ['daʊtləs] [meɪk]

That	small	piece	of	ham	left	from	breakfast	,	finely	minced	,	will	doubtless	make
那	小的	片	的	火腿	左边	从	早餐	,	精细地	剁碎	,	将要	毫无疑问	制作

[wʌn] ['teɪbl̩spu:nfʊl] ,

one	tablespoonful	,
一	一汤匙	,

早餐剩下的那一小块火腿，剁成碎末，肯定能做成一汤匙。

[wen] ['faɪnli] [mɪnst] , [fɔ:(r); fə(r)][jɔ:(r); jə(r)] ['ɒmlət] .

when	finely	minced	,	for	your	omelet	.
什么时候	精细地	剁碎	,	为了	你的	煎蛋卷	.

切碎后，可以用来做煎蛋卷。

[ðə; ði][hɑ:f] - [kʌp][ɒv; əv] [kri:md] ['ʌnjənz] [left][frɒm; frəm]['dɪnə(r)] , [ɪf] [rʌbd] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] ,

The	half	-	cup	of	creamed	onions	left	from	dinner	,	if	rubbed	through	a	sieve	,
这	一半	-	杯子	的	奶油	洋葱	左边	从	晚餐	,	如果	摩擦	通过	一个	筛	,

晚餐剩下的半杯奶油洋葱，如果用筛子过滤一下，

['ædɪd] [tu:; tə] [θɪn] [waɪt] [sɔ:s] [ænd; ənd] [sɜ:vd] [wɪð] “ [hɑ:d] [bɔɪld] ” [egz] ,

added	to	thin	white	sauce	and	served	with	“	hard	boiled	”	eggs	,
额外	到	薄的	白色的	酱	和	服务	和	“	难的	煮沸	”	鸡蛋	,

加入稀白酱中，配以“水煮蛋”食用。

[wɪl] ['fɜ:nɪʃ] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [dɪʃ] [fɔ:(r); fə(r)] ['lʌntʃən] [ɔ:(r)]['sʌpə(r)] .

will	furnish	a	delicious	dish	for	luncheon	or	supper	.
将要	提供	一个	可口的	盘子	为了	午餐	或者	晚餐	.

将成为午餐或晚餐的美味佳肴。

[ðə; ði] [smɔ:l] ['bɪts][ɒv; əv]['dʒeli] ['ædɪd] [tu:; tə][ə; eɪ] ['beri] [paɪ] [wɪl] [mə'tɪəriəli] [ɪm'pru:v] [ðə; ði] ['rɪtʃnəs]

The	small	bits	of	jelly	added	to	a	berry	pie	will	materially	improve	the	richness
这	小的	比特	的	果冻	额外	到	一个	浆果	馅饼	将要	重大	提升	这	丰富

[ɒv; əv][ɪts][dʒu:s] ,

of	its	juice	,
的	它是	汁	,

在浆果派中加入少量果冻，会显著提升派汁的浓郁度。

[ɔ:(r)][ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] [tu:; tə][ðə; ði] [mɪns] [mi:t] , [bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd]['nevə(r)][bi:; bi] [θrəʊn] [ə'weɪ]

or	it	may	be	added	to	the	mince	meat	,	but	should	never	be	thrown	away
或者	它	可能	是	额外	到	这	剁碎	肉	,	但	应该	绝不	是	抛掷	离开

.

:

.

或者可以添加到肉馅中，但绝对不能扔掉。

[ðə; ði] ['teɪbl̩spu:nfʊl] [ɒv; əv]['æp(ə)l][ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['sɔ:sɪz] [left] - ['əʊvə(r)] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn][ə; eɪ]

The	tablespoonful	of	apple	and	other	sauces	left	-	over	may	be	used	in	a
这	一汤匙	的	苹果	和	其他	酱汁	左边	-	超过	可能	是	用过的	在	一个

['sɪmələ(r)] [wei] .

similar	way	.
相似的	方式	.

剩下的那一汤匙苹果酱和其他酱料也可以用类似的方法利用。

[ðə; ði] [li:vz] [ænd; ənd] [ru:ts] [ɒv; əv] ['seləri] , [æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði]['aʊtə(r)] [stɒks] ,

The	leaves	and	roots	of	celery	,	as	well	as	the	outer	stocks	,
这	树叶	和	根	的	芹菜	,	作为	出色地	作为	这	外	股票	,

芹菜的叶子和根，以及外茎，

[meɪ] [ɔːl][biː; bi] [juːst] ['aɪðə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [kriːm] [ɒv; əv] ['seləri] [suːp] [ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)] ['fleɪvərɪŋ]

may	all	be	used	either	for	making	cream	of	celery	soup	or	for	flavoring
可能	全部	是	用过的	任何一个	为了	制作	奶油	的	芹菜	汤	或者	为了	调味

[ðə; ði] [suːp] [stɒk] .

the	soup	stock	.
这	汤	库存	.

所有这些都可以用来制作奶油芹菜汤，或者用来给汤底调味。

['brəʊkən] ['krækəz] [ðæt] ['kænɒt] [biː; bi] [sɜːvd] [ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l] , [meɪ] [biː; bi] [krʌʃt] ['mɒdərətli]

Broken	crackers	that	cannot	be	served	on	the	table	,	may	be	crushed	moderately
破碎的	饼干	那	不能	是	服务	在	这	桌子	,	可能	是	碎	中等程度

[ænd; ənd] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['stʌfɪŋ] ,

and	used	for	stuffing	,
和	用过的	为了	馅	,

不能直接上桌的碎饼干，可以稍微压碎后用作馅料。

[ɔː(r)] [meɪ] [biː; bi] [rəʊld] [faɪn] [ænd; ənd] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [krʌm] ['ɔɪstə(r)z] , ['skɔləps] [ɔː(r)] [fɪʃ] ,

or	may	be	rolled	fine	and	used	for	crumbing	oysters	,	scallops	or	fish	,
或者	可能	是	滚动	美好的	和	用过的	为了	碎屑	牡蛎	,	扇贝	或者	鱼	,

[krəu'kets] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

croquettes	,	etc	.
炸丸子	,	ETC	.

或者可以碾成细粉，用于给牡蛎、扇贝或鱼、炸丸子等裹上面包屑。

[ðeə(r)] [niːd] [biː; bi][nəʊ] [weɪst] [ɒv; əv] [steɪl] [bred] [ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] .

There	need	be	no	waste	of	stale	bread	in	the	kitchen	.
那里	需要	是	不	浪费	的	陈旧	面包	在	这	厨房	.

厨房里完全不必浪费隔夜面包。

[fɔː(r); fə(r)] [steɪl] [bred] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn][æn; ən] ['ɪnfɪnət] [və'raɪəti][ɒv; əv] [weɪz] .

For	stale	bread	can	be	used	in	an	infinite	variety	of	ways	.
为了	陈旧	面包	能	是	用过的	在	一个	无限	种类	的	方式	.

剩面包的用途无穷无尽。

['əʊnli][ðə; ði] [θɪn] [braʊn] [krʌst] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] [ðɪs] [meɪks] [gʊd] [fuːd] [fɔː(r); fə(r)]

Only	the	thin	brown	crust	may	be	removed	and	this	makes	good	food	for
仅有的	这	薄的	棕色的	地壳	可能	是	已移除	和	这	制作	好的	食物	为了

[ðə; ði] ['tʃɪkɪnz] .

the	chickens	.
这	鸡	.

只需去除薄薄的棕色外皮，这便是鸡的优质饲料。

[smɔːlz] ['bɪts][ɒv; əv] [bred] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][draɪd][ɪn][ðə; ði] ['wɔːmɪŋ] ['ʌv(ə)n] ,

Smalls	bits	of	bread	should	be	dried	in	the	warming	oven	,
小号	比特	的	面包	应该	是	干燥	在	这	变暖	烤箱	,

将小块面包放入保温烤箱中烘干。

['kʌvəd] [wɪð] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [tʃiːz] [klɒθ] [tuː; tə] [prə'tekt] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm] [dʌst] ,

covered	with	a	piece	of	cheese	cloth	to	protect	it	from	dust	,
涵盖	和	一个	片	的	奶酪	布	到	保护	它	从	灰尘	,

用一块纱布盖住，以防止沾染灰尘。

[ðen] [pɑːst] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɒpə(r)] [ænd; ənd] ['sɪftɪd] .

then	passed	through	the	meat	chopper	and	sifted	.
然后	通过了	通过	这	肉	直升机	和	筛过的	.

然后经过绞肉机和筛子。

[ðə; ði] [faɪn] [krʌmz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [krʌm] [p'ɜːpəsɪz] ,

The	fine	crumbs	are	used	for	crumbing	purposes	,
这	美好的	面包屑	是	用过的	为了	碎屑	目的	,

细碎的面包屑用于裹面包屑。

[ænd; ənd][ðə; ði] [kɔːs] [krʌmz] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ˌeɪ 'juː]['grætæn] ['dɪʃɪz] .

and	the	coarse	crumbs	for	the	top	of	Au	Gratin	dishes	.
和	这	粗	面包屑	为了	这	顶部	的	奥	焗烤	菜肴	.

以及用于焗烤菜肴顶部的粗面包屑。

[ðə; ði]['ʌnjən][frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ə; eɪ][slaɪs][hæz; həz] [biːn] [kʌt] ,

The	onion	from	which	a	slice	has	been	cut	,
这	洋葱	从	哪个	一个	片	有	到过	切	,

从洋葱上切下一片后，

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tɜːnd] “ [kʌt][saɪd] ” [daʊn] [ɒn][ə; eɪ]['sɔːsə(r)] , [ænd; ənd] ['kʌvəd] [wɪð] [ə; eɪ][kʌp][ɔː(r)]

should	be	turned	“	cut	side	”	down	on	a	saucer	,	and	covered	with	a	cup	or
应该	是	转向	“	切	边	”	向下	在	一个	碟子	,	和	涵盖	和	一个	杯子	或者

[smɔːl] [bəʊl] ,

small	bowl	,
小的	碗	,

应将切面朝下放在碟子上，并用杯子或小碗盖住。

[ænd; ənd][set][ə'saɪd][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)]['fjuːtʃə(r)][juːz] .

and	set	aside	in	a	cool	place	for	future	use	.
和	放	旁边	在	一个	凉爽的	地方	为了	未来	使用	.

并置于阴凉处保存，以备后用。

[wen] ['juːzɪŋ]['gɑːlɪk] , [breɪk] [ɒf] [wʌn]['sekʃ(ə)n] , [kɔːld] “ [ə; eɪ][kləʊv][ɒv; əv]['gɑːlɪk] , ” [ɪn] ['kʊkɪŋ]

When	using	garlic	,	break	off	one	section	,	called	“	a	clove	of	garlic	,	”	in	cooking
什么时候	使用	蒜	,	休息	离开	一	部分	,	称为	“	一个	丁香	的	蒜	,	”	在	烹饪

['pɑːləns] .

parlance	.
语言	.

使用大蒜时，掰下一瓣，在烹饪术语中称为“一瓣蒜”。

[ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv][bʌlb] [wɪl] [kiːp] [sʌm; səm][taɪm] [ɪf] [kept][draɪ] .

The	remainder	of	bulb	will	keep	some	time	if	kept	dry	.
这	余	的	电灯泡	将要	保持	一些	时间	如果	保留	干燥	.

如果保持干燥，剩余的球茎还能保存一段时间。

[ðə; ði]['aʊtə(r)] [liːvz] [ɒv; əv] ['letɪs] , [ɪf] [nɒt] ['wɪltɪd] [ænd; ənd] [tɔːn] ,

The	outer	leaves	of	lettuce	,	if	not	wilted	and	torn	,
这	外	树叶	的	莴苣	,	如果	不是	枯萎的	和	撕裂	,

生菜的外层叶子，如果没有枯萎和破损，

[meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] [ʃredz] [ɔː(r)] ['rɪbənz] [ænd; ənd] [juːst] [tuː; tə] ['gɑːnɪʃ] ['sæləd][ɔː(r)][kəʊld] [miːt] ['dɪʃɪz]

may	be	cut	in	shreds	or	ribbons	and	used	to	garnish	salad	or	cold	meat	dishes
可能	是	切	在	碎屑	或者	丝带	和	用过的	到	装饰	沙拉	或者	寒冷的	肉	菜肴

.

:

.

可以切成丝或条，用来装饰沙拉或冷肉菜肴。

[steɪl] [tʃiːz] [hæz; həz] ['meni] [ˌpɔsə'bilitiz] , [æz; əz] [ʃəʊn] [ɪn][ðə; ði]['tʃæptə(r)][ɒn] “ [haʊ] [tuː; tə][juːz]

Stale	cheese	has	many	possibilities	,	as	shown	in	the	chapter	on	“	How	to	Use
陈旧	奶酪	有	许多	可能性	,	作为	所示	在	这	章	在	“	如何	到	使用

[steɪl] [tʃiːz] .

Stale	Cheese	.
陈旧	奶酪	.

隔夜奶酪有很多用途，如“如何使用隔夜奶酪”一章所示。

” [ɪf] [kept][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] , [ɪn][ə; eɪ] ['kʌvəd] [dɪʃ] ,

”	If	kept	in	a	cool	place	,	in	a	covered	dish	,
”	如果	保留	在	一个	凉爽的	地方	,	在	一个	涵盖	盘子	,

“如果放在阴凉处，用带盖的容器盛放，

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi]['greɪtɪd][ænd; ənd] ['redi] [fɔː(r); fə(r)]['fjuːtʃə(r)][juːz] .

it	may	be	grated	and	ready	for	future	use	.
它	可能	是	磨碎的	和	准备好	为了	未来	使用	.

它可以磨碎，以备将来使用。

[ðə; ði] [steɪl] [raɪ] [bred] [meɪks] [dɪ'lɪʃəs] ['stʌfɪŋ] , [ænd; ənd][ɪz]['ɔːlsəʊ] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ]

The	stale	rye	bread	makes	delicious	stuffing	,	and	is	also	used	for	making
这	陈旧	黑麦	面包	制作	可口的	馅	,	和	是	还	用过的	为了	制作

['pʊdɪŋz] .

puddings	.
布丁	.

隔夜的黑麦面包可以做成美味的馅料，也可以用来制作布丁。

[braʊn] [bred] [meɪ] [biː; bi][draɪd] , [ðen] [krʌm] [ænd; ənd] [juːst] [ɪn][aɪs] [kriːm] [ɔː(r)] [bɪsk] ,

Brown	bread	may	be	dried	,	then	crumbed	and	used	in	ice	cream	or	bisque	,
棕色的	面包	可能	是	干燥	,	然后	面包屑	和	用过的	在	冰	奶油	或者	浓汤	,

黑面包可以晒干，然后磨成面包屑，用于制作冰淇淋或浓汤。

[ænd; ənd] [wɪl] [teɪk] [ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv] [ˌmækə'ruːn] ['veri] ['pælətəbli] .

and	will	take	the	place	of	macaroons	very	palatably	.
和	将要	拿	这	地方	的	马卡龙	非常	口感好	.

它将非常美味地取代马卡龙。

[-] [nəʊt]

Transcriber's	Note
转录员的	笔记

转录者注

[wɜːdz] [meɪ] [hæv; həv]['mʌltɪp(ə)l] ['spelɪŋ] [ˌveɪɪ'eʃən] [ɔː(r)] [ˌɪnkən'sɪstənt] [ˌhaɪfə'neɪʃn] [ɪn][ðə; ði][tekst] .

Words	may	have	multiple	spelling	variations	or	inconsistent	hyphenation	in	the	text	.
字	可能	有	多种的	拼写	变体	或者	不一致	连字符	在	这	文本	.

文本中单词可能存在多种拼写变体或不一致的连字符使用情况。

['ɒbsəliːt] [ænd; ənd] [ɔːl'tɜːnətɪv] ['spelɪŋz] [wɜː(r); wə(r)] [left] [ʌn'tʃeɪndʒd] .

Obsolete	and	alternative	spellings	were	left	unchanged	.
过时的	和	选择	拼写	是	左边	未更改	.

已过时的拼写方式和替代拼写方式保持不变。

[ˌmɪs'speld] [wɜːdz] [wɜː(r); wə(r)] [nɒt] [kə'rektɪd] .

Misspelled	words	were	not	corrected	.
拼写错误	字	是	不是	已更正	.

拼写错误的单词没有被纠正。

['faɪn(ə)l] [stɒps] ['mɪsɪŋ] [æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv] ['sentənsɪz] [ænd; ənd] [əˌbriːvi'eɪʃnz] [wɜː(r); wə(r)] ['ædɪd]

Final	stops	missing	at	the	end	of	sentences	and	abbreviations	were	added
最终的	停止	丢失的	在	这	结尾	的	句子	和	缩写	是	额外

.

:
.

添加了句子末尾缺失的句号和缩写。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神